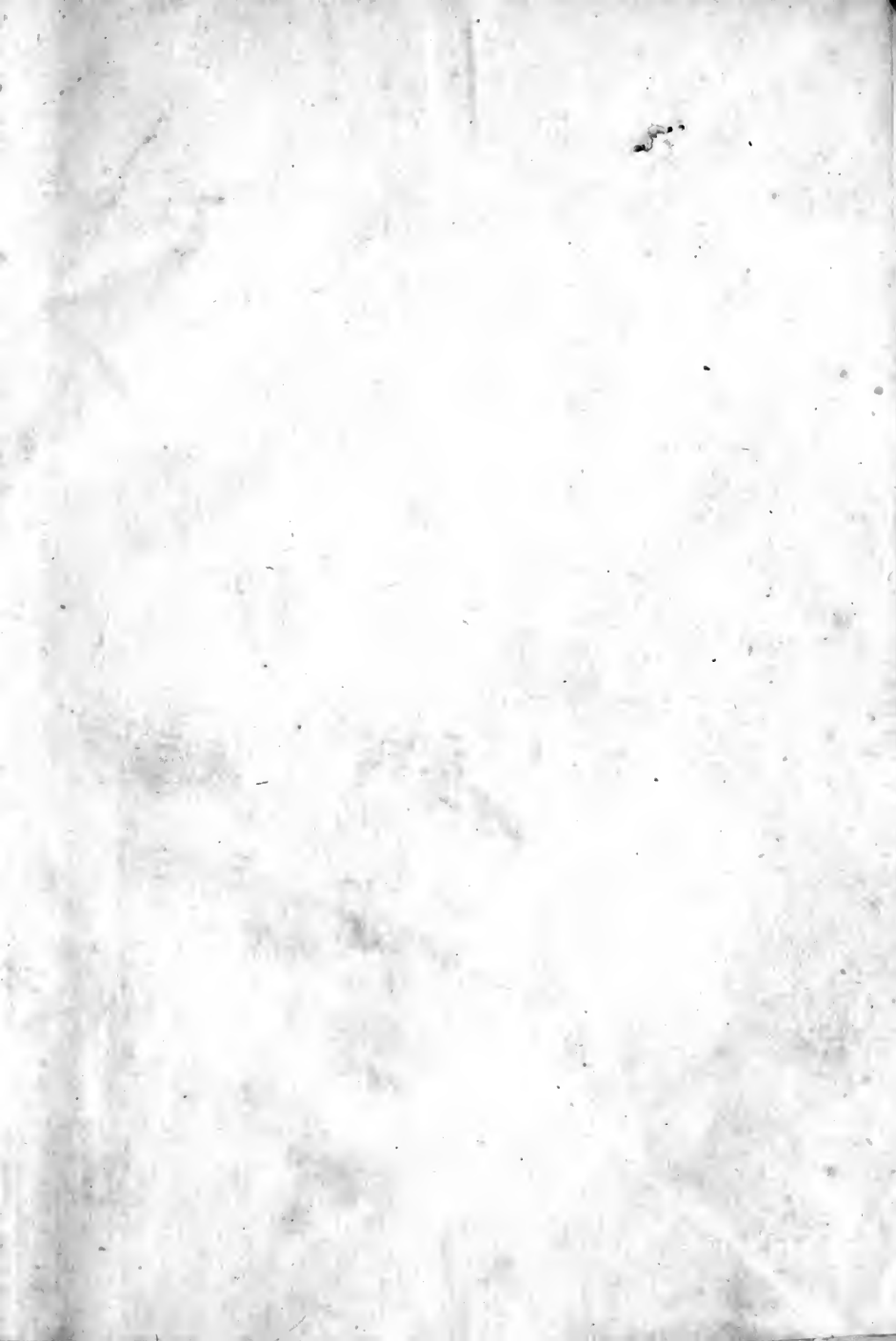




A 1933



GALENO
DELLA NATURA ET
VERTV DI CIBI
in Italiano.

TRADOTTO DAL GRECO
per Hieronimo Sachetto Me-
dico Bresciano.

*Opera ad ogn' uno per conservarsi in sanità
vtilissima e necessaria.*

Con gratia & priuilegio.



IN VENETIA Per Giouanni Bariletto.
M D LXII.

9 M x 59 No. 7

THE AMERICAN ALUMINUM COMPANY

ALUMINUM

ALUMINUM

ALUMINUM

ALUMINUM

ALUMINUM

AL REVERENDISSIMO
Monignor Cesar Gambara Ve-
scouo di Tortona, & Vice-
legato della Marca.



P R O E M I O.



E ARTI tutte e
le scienze, Reue-
rendissimo Mon-
signore, sono per
la humana vtilità
state trouate e fa-
bricate: tra le qua-
li la Medicina è
vna delle più nobi-
li e più gioueuoli,
conciosia che la vi-

ta intorno allaquale ella s'effercita, è sopra l'al-
tre cose all'huomo cara e desiderabile. E certa-
mente non è dubio, che la Medicina essendo in
due parti diuisa, delle quali l'una è della sanità
conseruatrice: l'altra dalle infermità liberatri-
ce, gl'ingegni hor de l'una, hor de l'altra, secon-
do il bisogno, adoperando (quanto in lei sia)



l'huomo longamente in vita conserua, e mantie-
ne. Ma non solamente l'huomo longa vita viue-
rebbe, ma gioconda anchora, s'egli diligente-
mēte li pràcetti serbasse della parte della sanità
conseruatrice. Nel che se l'humana felicità non
si ritroua, questa almeno è vna delle cose alla fe-
licità più necessarie, perciò chi voglia che nel-
le ricchezze consista il sommo bene, come pen-
sa il volgo, voglia ne gli honori, come volsero
alcuni fauii, voglia nella virtù sola, voglia nelle
vertuose operationi, come piacque à i miglio-
ri, certo niuna di queste cose puo far l'huomo
beato senza questa giocondità di vita, che dal-
la sanità dipende. Ma come che alla conserua-
tione della sanità molte cose si ricerchino, tut-
taui a gli alimēti sono quasi di tutte l'altre i più
necessarii, perche, come ben dice Galeno, gli al-
tri ripari della vita non in ogni tempo s'usano,
la doue senza cibi non sia possibile ne sani ne
amalati viuere. Et essendo che de gli alimenti
non solamente altri sono buoni, altri tristi, ma
anchora i medesimi ci ponno spesse fiate essere
vtili e dannosi, certo nō sò, come sia, che la mag-
gior parte de gli huomini nell'uso d'i detti ali-
menti sia così incauta e cieca, percioche chiara
cosa è, che gli alimenti di buon sugo, se impor-
tunamente fiano presi, cio è, ò in troppa quan-
tità, ò non al suo luogo, e tempo tolti, ò mal
preparati, e stagionati, riescono male à chi così
gli

gli vſano . come, per non gir lontano , chi non
ſà, che le oua ſono cibi d'ottimo nutrimento?
e nondimeno ponno in più maniere diuentar
trifte. perche le indurite col guscio cotte, ò nel
li tegami arroſtite , o nella padella affritellate,
ſono a chi le uſano una peſte , ma cotte ancho-
ra nel miglior modo poſſono eſſer nociue. Co-
me ſe preparate da ſorbere, ò nell'acqua appre-
ſe, alcuno dopo gli altri cibi gli pigliaſſe. Per il
contrario che diremo noi di meloni , poponi,
melopoponi, vue, fiche, & altre tali, i quali eſſē-
do come ſi ſa, altri di triſto, altri di non in tut-
to buon ſugo , non dimeno ſe ſieno oportuna-
mente preſi, non ſolamente non nociono , ma
giouano anchora, tanto importa l'ordine , il tē-
po, la quātita, la preparazione, & altre conditio-
ni, delle quali al ſuo luogo parleremo poi. On-
de conſiderando io quanti, e quali ſiano i dan-
ni, che dalla ignoranza , & in aduertenza de tali
coſe procedono, eſſendo che in quelle graui er-
rori, non ſenza iattura della ſanità, e della uita
iſteſſa ſi commettono, mi è parſo, per maggior
cōmodità di tutti trasferir di greco in Italiano
la diuin' opera di Galeno della natura e uertù
d'i cibi intitolata. Nella qual traduttione in ue-
ro non mi ſon obligato alla Thoſcana ſauella,
ma ho uſata la commune, come a ſto ſuggetto,
al parer mio, più conforme. Parendomi ancho-
ra, giuſto che quella fatica la quale è commu-

ne utilità fosse fatta, douesse più presto in lingua commune esser esplicata, che in qualunque altra di qual si uoglia natione propria. Que è di aduertire che alle uolte siamo stati costretti ad usare i nomi istessi greci, & cio non per altro, che per essere i significati loro appresso di noi per la antiquità homai disusati. Di tal fatta sono, Ryemata, Lachana, Maza, Apothermo, & certi pochi à questi somiglianti: i significati d'i quali non senza longo giro di parole, e sottil congetture si potrebbero inuestigare & applicare: laqual cosa già non farebbe di traduttore, ma più tosto di commentatore, Il che forse faremo noi, se ciò si sarà concesso dalle maggiori occupationi, e se conosceremo Reuerendissimo Monsignore cotal fatica douer essere a V. R. S. accetta e grata. Ma tornando à proposito, non sarà però questa dottrina inutile & infruttuosa, oue le sù dette parole s'usano. per cioche dalle cose onde si faceano i cibi p quelle parole significati, le quali nel resto si contengono, facilmente si viene in cognitione d'i significati loro. Et accio che ogn'uno sia del progresso dell'auttore, nella presente opera aduertito, sono da sapere inanz i alcune cose, e prima: che nel primo discorso, cio è, nel proemio di tutta l'opera, si danno alcuni precetti, e regole generali, con le quali facilmente si potrà della virtù de i cibi giudicare. e queste regole sono
sù

sù la ragione, e sù la isperienza fondate, ma più
sù la isperienza, per accommodar la presente
dottrina alla capacità di quegli anchora chi lo
ca non hanno. Poscia si viene alli particolari,
trattando però di quelli solamente chi frequē-
tamente sono in vso, perche da quelli si potrà
di tutti gli altri far giudicio. Hor questi parti-
colari sono in tre libri distinti: nell'uno di qua-
li si tratta de i cibi, i quali si pigliano da i semi
cereali, cio è, dalle biade e legumi: nell'altro de
gli alimēti, chi si pigliano dalle piāte, quali sono
i frutti de gli arbori, le radici de gli herbaggi, le
foglie, i gambi, & altri tali: nel terzo di quelli si
tratta, i quali si pigliano da gli animali, e dalle
cose, che in quelli si contengono, ò inui si gene-
rano, di qual maniera sono le oua, il sangue, il
latte, & altre a queste somiglianti. Hauendo io
adunque, Reuerendissimo Monsignore, la pre-
sente fatica à commune vtilità fatta, e spetial-
mente di nostri cittadini, la conseruatione de i
quali in questa parte à i Medici s'appertiene, &
volendola mandar in luce, mi è parso di conse-
crarla al nome di V.R. S. parendomi conuenie-
uole che qual opera in se contenesse precetti al
ben viuere pertinēti, ella ad huomo si dedicasse
che fosse à gli altri di ben viuere effempio e nor-
ma. & anchora perche, oltre la nobeltà del su-
getto, quest'opera è di tanta varietà di precetti
ornata, che è quanto alla contemplatione, e

quanto all'uso delle cose che quiui si trattano,
ella puo ogni soprano e nobil intelletto dilet-
tare e trattenere. Il che V. Reuerendiss. S. facil-
mente comprenderà, qual hora da i più graui
negotii ispedita ella à diporto nel amenissimo
giardino di questo libro intrarà. Accetti adun-
que Vostra Reuerendissima Sign. questa mia fa-
tica, come inditio del gran desiderio, ch'io ten-
go di seruirla & honorarla, nō risguardando tã-
to al dono, quanto all'animo di chi dona. per-
che Vostra Reuerendissima Signoria, si come
nell'altre sue attioni tiene del diuino, cosi in
questa imiterà Iddio, il quale (come dicano le
scritture) risguardò prima ad Abel, e poi al do-
no, ricco d'affetto, e pouero di valore.

TAVOLA DELLE COSE NOTABILI

comprese nel trattato di Galeno, della natura de i cibi, doue A significa la prima faciata, & B la seconda.

A



Cerbo et auste
ro si chiama
astrigete 8 a
Acqua di lente
come purga

il uentre. car. 24 a
Aglio di sopila et
risolue. car. 67 a

Aglio si piglia come sano
medicamento. car. 67 a

Alberi saluarichi & lor nomi
car. 54 a

Ale delle ocche meglio no-
driscono che quelle dell e
galline car. 82 a

Amido meno nodrisce che
il pane nõ lauato. car. 16 a

Aracó seme, che uiene i Asia
car. 29 a

Aro come si mǎgia. car. 64 a

Atleti che cibi usano. 11 b

Auelana noce piu che la Re-
gale nutritiua car. 51 a

Azeino pane a tutti e noci-
uo car. 11 a

B

Bacelli de frutti quali si man-
giano. car. 33 a

Barboni meglio nodrisce ch'
ogni pescio. car. 85 b

Bieta uale alle opilationi del

fegato. car. 57 b

Bieta e piu tosto medicina
che cibo. 57 b come si con-

disce per purgatura 58 a
Brasica & sue uirtu. car. 58 b

Britia e la grappa spremuta
ne il uino. car. 41 a

Bulbi due fiata cotti diuenta
no piu nutritiui. car. 65 a

& rendono l'huomo piu
lussurioso.

Bulbi come si condiscono.
car. 65 b

C

Canhero è infermità manẽ
conita cani usati in cibo

da alcune nationi. ca. 69 a

Caparò s'usa piu tosto per
medicina che p cibo. 53 a

Capre quando sono miglio-
ri da mangiare, car. 69 a

Carchioffo quanto nuoce al
corpo. car. 60 a

Carne di porco benissimo
cotta, causa bnon sangue

car. 67 a

Carne di bue genera sangue
piu grosso. car. 68 a

Carne di capreto meglio si
digerisce che qualunque

altra. car. 68 b

Carne

T A V O L A :

Carne porcina e simile alla
carne humana. car. 63 b
Carne di lepre è difficile da
padire. car. 68 b
Carne abhominuole a mã
giare. car. 69 a
Carne d'asino & di camelo
s'usano in Alessandria.
car. 11 b
Carni d'animali castrati so
no delle altre migliori.
car. 68 b
Carni d'animali domestici
piu dura chẽ di saluatichi
car. 74 b
Carni di uccelli piu digesti-
bile. car. 86 b
Carobe meglio starebbono
in oriente che esser porta
to à noi. car. 52 b
Cascio quale si deue fuggi-
re. car. 79. 99. b
Cauoli come si preparano.
car. 3 b
Ceci lessi & fritti si mangia
no per confetti. car. 15 a
Ceci meno uentosi et piu nu
tritiui che la faua. 26 b
Ceruello de uolanti miglio
re che de terrestri. 82 a
Ceruello nuoce allo stoma
co. car. 73 a
Cibi medesimi come causa
no afetti disfereti. car 4 b
Cibi conueneuoli all' sta
gioni dell'anno. car. 25 a

Cibi isoauì senza fughi acri
austeri ò falsi. car. 36 a
Cibi facili a smaltire si man
gino auanti pasto. 45 b
Cibi ingrati allo stomaco
dan poco nodrimento.
car. 52 b
Cipolle due fiате lessè dipon
gono l'acuità. car. 67 a
Cocomeri usati souẽte quã
to rasfreddino il sangue
car. 37 b
Cognitione delle cose cer
chino de nomi. car. 4 b
Colerici si guardino da co
se acri. car. 67 a
Colori da conoscere i grani
car. 22 b
Cose che lubrificano il corpo
& perche. car. 5 a
Cose che si tramutano in na
tura alla loro contraria.
car. 58 a
Crudo humore come si ge
nera da lupini. car. 27 a

D

Danni causati da cibi di pa
sta. car. 13 b
Danno grande non si ricue
da medicamenti ulgino
si. car. 51 a
Datari son difficili da padi
re & causano dolor di cor
po. car. 50 a
Et in quanti piu modi of
fendono, massime euer
di

di.	car. 50 b	minati.	car. 66 a
Decottione de ceci e meglio		Fonghi innocentissimi qua-	
che il grano.	car. 26 b	li siano.	car. 66 a
E		Formen. o ottimo quale è.	
Elefantia & lebra sono infer		car.	10 a
mira manenconiche.	car.	Formento lessò quali danni	
68	a	causa	car. 15 b
Endiuia è in uirtu pare alla		Frutti come si ripògono per	
latuca	car. 57 a	l'inverno.	car. 34 b
Esperienza si da perche la co		frutti quali ben nodriscono	
gnitione si pena ad hu-		& quali nò.	car. 34. b
more in lungo tempo.		Fruttici saluatichi & lor no	
car.	9 a	mi.	car. 54 a
F		Frutto di sugo acquoso da	
Faticarsi dopo'l cibo accor		poco nutrimento.	35 b
cia la uita.	car. 11 b	Frutto del ginepro e a lquan	
Faua egittiaata di piu humi-		tu aromatico.	car. 44 b
da temperatura che la no		G	
strana.	car. 26 a	Ghiande diuersamente cò-	
Faua fritte perdono la uèto		dite si mangiano.	car. 54 b
sita.	car. 25 b	Giandeno driscono come al	
Faua non mature danno hu		cunebiade.	car. 54 b
mido nodrimento.	25 b	Gimnotrichon, orzo nudo.	
Faua usate ne'bagni a mon-		car.	22
dificare il corpo.	car. 25 b	Grani che semenati si muta-	
Fichi hanno suco men uicio		no in peggior semi.	32 b
so che gli altri frutti fu-		Guscia di citrone dura da pa	
gaci.	car. 38 a	dire.	car. 53 b
& anco		H	
meglio nodriscono.	car.	Herbe che prima produco-	
38	a	no il fusto & poi il frutto.	
Fieno greco tolto in quan-		car.	61 b
tita nuoce al capo.	car.	Humido alimento piu pre-	
27	b	sto si dissolue.	car. 68 b
Flemmatico humore e cru-		Humori nelle radici sono in	
do & freddo.	car. 12 a	digetti.	car. 62 b
Fonghi tra cibi insipidi no-		In-	

T A V O L A

I		Mandorle dolci poco nodrif-
Infoauita de cibi causa che	cono :	car. 51 b
non si digeriscono. 60 b	Mandorle amare purgano il	
Intentione dell'autore. 1 b	petto e' l polmone. 51 b	
L		Maza come sifa. car. 18 b
Latte c'ha dal siaro men pur	Maza se nuococono lo stoma-	
gatiua. car. 75 b	co lo purga da flēma. car.	
Lattuca uale a refrigerare lo	19 a	
stomaco & a far dormire.	Mele a colerici nuoce. 6 b	
car. 56 b	Mele de sapori diuerfi & lo-	
Lattuche saluatiche di piu	ro. effetti. car. 46	
specie. car. 56 b	Mele generato senza opera	
Legumi son grani de quali	de api. car. 93 b	
non si fa pane. 23 b	Mele gioua a uecchi. 94 a	
Legumi senza qualita. car.	Midolla come e cibo abho-	
27 a	mineuole car. 73 a	
Legumi come prestano nu-	Midolla spinale e di naturā	
drimento. car. 27 b	simile al ceruello. 73 b	
Lēte troppo usata genera ele	More fanno la uia a gli altri	
fanciasti & cācaro. car. 24 b	cibi. car. 43 a	
Lente come si prepara. car.	More nō mature a che uaglio	
24 b	no. car. 47 b	
Lente & brastica disseca & in	N	
grossa la uesta. car. 58 b	Neruose carni causano pitui	
Lentigine della faccia si cac	ta. car. 67 b	
ciano con la faua. 25 b	Nespole et sorbe uagliano	
Lingua in sostantia spongo-	al flusso dal corpo. 49 b	
sa. car. 71 b	Ma poco uagliano per cibo.	
L'oglio puicio e di tutti in-	car. 50 a	
feriore. car. 32 b	O	
Lumache non si annouera-	Occulta proprieta d'animali	
no tra uolatici ne acquati-	ricerca un cerro cibo. car.	
ci animali. car. 70 a	37 a	
M		Ogni cibo di uitioso succo si
Malenconichi non usino car	ichiui. car. 38 a	
ne di bue. car. 68 a	Olira & zia come sono dif-	
	feren-	

T A V O L A .

ferenti.	car. 21 a	Pistachi poco giouano o nuo	
Oliue quali siano buone.	50	cono allo stomaco.	car.
Oriza e piu tosto medica-	52		a
mento che cibo.	car. 60 b	Polenta come si fa.	car. 10
Orzo pari al formento.	car.	Pomi, che si mangiano subi-	
16	a	to dopo pasto.	car. 47 a
P		Porcelana & sue uirtu.	car.
Pane puro & suoi effetti.	car. 59		a
10	a	Proprieta de sughi causati da	
Pane uiscoso ricchiiede affai		grani.	car. 22 b
fermento.	car. 10 a	Prisana di formento quale e	
Pane in due modi e uitioso.	car.		14 b
car.	10 b	Prisana come si fa	car. 16 a
Pane piggior quale e	car.	Q	
11	a	Qualità della corporatura.	
Pane cotto in cenere e total-	car.		9 a
mente uitioso.	car. 12 a	Quartana febre e infermita	
Pane lauato non ua a fondo.		manenconica.	car. 68 a
car.	14 a	R	
Pane di zea non si mangia se		Radice come si mangia , che	
za danno.	car. 24 a	gioui.	car. 66 b
Papauero per la uirtu refrige		Radice tutte difficile da padi	
ratiua è sonnifero.	31 a	re.	car. 62 b
Parti non necessarie dal cor-		Radici di maggior uirtu che	
po, che si generano del so-		l'herba loro.	car. 63 a
uerchio.	car. 63 a	Radici che con diuersa cottu-	
Perseo frutto in persia e uele		ra depongono le lor potè-	
no,	car. 53 b	ti qualità.	car. 64 b
Perfichi non si mangiano do		Rapa ha bisogno di luga cot-	
po pasto.	car. 45 b	tura.	car. 64 a
Pesci quali siano migliori.		Riso uale a constingere il ue	
car.	83 b	tre.	car. 23 b
Peselli come alla faua siano		Robiglia cibo da gli huomi-	
a simili.	car. 26 a	ni abhorito.	car. 29 b
Piedi d'animali poco nodrif-		Rogna e infermita manenco	
co no	car 82 a	nica.	car. 68 a

Ru-

TAVOLA.

Rucheta incita lussuria. car.	Stenfila infrantumi d'oliue.
60	b car. 41 a
S	Sughi diuersi de pomi & lo
Sangue di capra soaue a man	ro uirtu. car. 52 a
giare. car. 80 b	Sughi acri & amari dan me-
Sapori diuersi di onde nasco	no nodrimento. car. 64 b
no. car. 8 a	Sugo di fieno greco purga o-
Sapori & loro propieta. car.	gni tristo humore. car.
46 b	28 a
Sapori diuersi de peri & loro	Sugo di meloni leua cottu-
uirtu car. 49 a	re & lentigini dalla faccia
Sargo tra sassatili e prencipa	car. 36 a
le. car. 87 a	Sugo d'altre mele che del co-
Schicciata in padella come si	dugno riposto accedisce.
fa. car. 12 b	car. 48 b
Seme d'agno casto tempera	Sugo di struchomele dura lù
gli stimoli della carne,	go tempo. car. 48 b
car. 31 b	Sugo dolce è nutritiuo &
Sesamo detto maline. car.	l'austerio stomacale. car.
31 a	50 a
Sicomoro frutto nasce diuer.	T
samente dagli altri. car.	Tartuffe sono recettacoli di
53 a	condimento. car. 66 a
Siligiceo pane e purissimo	Testicoli & loro propiera.
apo Rom. car. 10 b	car. 72 b
Solatro s'usa per medecina.	Testicoli de galli di ottimo
car. 50 b	notrimento. car. 82 a
Soldati Romani si sostenta-	Tifa si descriue che è picciol
uano con polenta. car.	formento. car. 22 23 a
18 a	Tormini & infaggiioni di
Soltantia de parti sottili po-	onde nascono. car. 4 a
co nodrisce. car. 52 b	Tragemati sono cibi dopo
Sparefi che nascono su pian-	cena per meglio bere. 31 b
te fruttifere. car. 62 a	Trago s'usa letto in acqua.
Spinose herbe come si man-	car. 22
giano. car. 59 b	Triga e uino secondo. 41 a
	Veccia

TAVOLA.

V

Veccia cibo all'huomo sconueneuole.	car. 32 a	car. 39 2
Vena non è cibo da huomo	car. 23 a	Et atenuate nel corpo graue- uementel'offendono car. b
Ventricoli de gli animali sono ben nutritiui.	car. 81 b	Vue nobili quali sono. car. 40 a. & quali corroborano lo stomaco. car. 40 a
Vini atti à generar sangue.	car. 94 b	Vua si conserua nelle uinaccie fin'all'altra uendemia
Vini bianchi poco nodriscono.	car. 94 b	Vue moderatamente usate sono securissime. car. 4
Viscose carni danno poco nodrimento.	car. 71 a	Vue passe in cilicia senza nociuolo. car. 42 a
Viscoso cibo è duro da padire.	car. 11 b	Vue non bene maturano in fredde reggioni. car. 42 a
Vomito solo uale a gli incómodi causati dellazuca	35	Vue passe quali ben nodriscono. car. 42 b
Voui fritti di tristissimo nodrimento.	car. 82 b	Z
Vso smoderato di cose acri nuoce.	car. 67 a	Zea comoda per chi habita no in paesi freddi. car. 20 a
Vue mangiate ingrassano.		Zea & tifa al formento simili. car. 21

IL FINE DELLA TAVOLA.

ALBERT

V

The image shows a rectangular piece of aged, yellowish-brown paper. It is heavily stained and discolored, with a large, dark, irregular stain on the left side. The paper has a mottled appearance with various shades of brown and tan. There are faint, illegible markings and text scattered across the surface, which appear to be bleed-through from the reverse side. The edges of the paper are frayed and uneven. The overall texture is rough and aged.



DIGALENO

DELLA NATURA

DE' CIBI

IL PRIMO LIBRO.



*ELLA natura de' cibi hāno scrit-
to molti ualēti Medici, molto prez-
zando cotal dottrina, essendo quel-
la quasi di tutte l'altre, che in me-
dicina si comprēdono più gioueuo-
le, perciò che gli altri ripari del-
la uita non in ogni tempo l'usāno, la doue senza cibi
non è possibile ne sani ne amalati uiuere. Per il che
molti eccellenti Medici hanno hauuto cura diligen-
temente d'investigare la natura loro, de' quali altri
hanno detto quella per isperienza sola potersi cono-
scere, altri à questa hanno anteposta la ragione, alla
quale altri anchora hāno moltissimo diferito. Onde
se, come nella Geometria & Arismetica, fossero
tra loro totalmente stati concordi, non era bisogno,
che noi, dopo tali et tanti huomeni, ci pigliassimo im-
paccio di scriuere nouamente delle cose medesime.
Ma poi che discordando tra loro si rendono sospetti,
ne ponno tutti dir il uero, necessaria cosa è, che i*

I L P R I M O

loro scritti siano da giudici incorretti esaminati. Per cio che ingariosa cosa farebbe, senza saldo argomento all'uno più che à gli altri credere. Ma perche de i ueri argomenti generalmente sono due principij, essendo che ogni uera ragione & certa fede dal senso ò da chiara notitia d'animo si deriuu, è necessario ò l'uno de questi, ò amendue usare nell'esplicar la question presente. Ma non essendo il giudicare per uia di ragione ad ogni uno così in pronto & facil' à capire, bisognando chi uoleffe capirlo essere & di natura prudente, et nelle discipline che l'ingegno fanno acuto, fin da putto essercitato, sarà meglio dalla isperienza far principio. Et massime che molti Medici sono stati di parere, che la natura de gli alimenti per questa sola si trouasse. Ben che alcuni forsi sprezzarebbe gli esperimentatori Medici li quali pongano ogn'opra & diligenza in contradire ambitiosamente alle cose per meglio delle ragioni trouate. Ma Diocle Medico quantunque dogmatico nel primo libro delle cose alla sanità partimenti à Plistarco scriuendo in questo modo precisamente scrisse. Quelli che pensano le cose tutte essere d'una istessa uirtù, perche siano ò di sugo, ò d'odore, ò di colore pari, non hanno retta openione. Perche si potrebbe mostrare, da queste cose, che sono tra loro pari, prodursi effetti dispari. Ne si deue presumere, che ciascuna cosa habbia uirtù purgatiua, ò delle orine prouocatiua, ò altra simil facultà, perche la sia calda, ò fredda, ò salsa, essendo che non tutte le cose acris ò dolci, ò false, et simili c'hanno le medesime uirtù,

uirtù, ma tutta la sustanza si debbe credere esser d'ogni loro attione causa, perche cosi alcuno dalla uerità non si scostarebbe. Ma quelli che pensano di ciascheduna cosa douersi rendere la causa, perche la sia nutritiua, ò solutiua, ò diuretica cioè dell'orina prouocatiua, & cosi dell'altra, paiono non sapere, prima: quanto alla pratica, questo non hauer luogo; dappoi, che sono molte cose à certi principj somiglianti, le quali nō admettono della causa ragion alcuna. Oltre di cio errano alle uolte, quando pigliando per fondamento cose oscure, ò non admesse, od incredibili, stimano hauer basteuolmente resa delle cose la causa, per tanto non si debbono udir quelli che rendono cotali cause, ne che pensano di tutte le cose douersi rendere la cagione: ma più presto si debbe credere alle cose per lunga isperienza intese. La causa poi si ha d'investigare delle cose possibili, quando da qui quello si dice si fa più chiaro & più credibile. In tal modo adunque scrisse Diocle, il quale stimò la natura de cibi per isperienza sola ritrouarsi & non per giudicio fatto dalla temperatura, ne sughi. Ma essendoui ancora un'altra uia d'investigar detta uirtù de' cibi, la quale è nelle parti delle piante, di questa non ne fece egli mentione alcuna. Quella dico, che intra l'altre soleua usar Mnesitheo: per laquale egli mostraua altra uirtu essere nelle radici delle piante, & altra ne i gambi, & nelle foglie, et frutti, & semenze parimente un'altra. Adunque che la natura sia maestra come di molte altre cose, cosi ancora de' cibi facili ò difficili a digerire, allo

stomaco gioueuoli ò contrarij , solutiui , ò molitiui ,
 ò costrettiui del uentre , ogn'uno lo fa , chi non è di
 giuditio del tutto priuo. Ma in queste istesse cose er-
 rano non pochi, i quali fanno senza distintione ispe-
 rienza delle cose , come s'è dimostrato anchora ne i
 libri della natura di medicamenti simplici , & nel
 terzo di temperamentì . Et sono pari gli erro-
 ri , che si commettono da l'una & l'altra parte .
 Percio non sarebbe di mio costume, s'io uolessi in que-
 sto luogo come in quelli scriuer à pieno le distintioni,
 alle quali alcuno aduertendo securamente trouera
 le uirtù d'ogni cosa , essendo io solito scriuere una sol
 fiata di ciascheduna cosa , & non in molti commen-
 tarii ripetere le medesime cose . Non partendomi
 adunque dal usato mio costume, toccherò i capi sola-
 mente delle distintioni, & sforzeromi quanto mi sarà
 concesso , con breuità di esser chiaro . Incomincerò
 adunque da quella sentenza , la quale tutti hanno in
 bocca, da Erasistrato malamente scritta: cio è, che il
 melicrato à tutti non a molla il uentre, ne la lente il
 costringe, anzi esser alcuni, i quali oltre che non sen-
 tono nel'un ne l'altro effetto , prouano anchora il
 contrario, che il uentre si ristagna loro dal melicra-
 to, et si gli amolla dalla lente: & anchora ritrouarsi
 alcuni, i quali più facilmente digeriscano le carni
 Bouine , che i pesci Sassatili. Ma io soglio sempre
 interrogar questi tali , per incominciar da gli ulti-
 mi, qual accidente nasca in essi loro , che gli dimo-
 stri la indigestione de tali pesci : come , per essempio,
 se sentono ne'l uentre grauità alcuna , come

di piombo , ò di pietra , ò di loto : perciò che alcuni esprimon così quel sentimento , il quale in simili crudità si sente , ouero se sentano in esso esser alcun manifesto rodimento , ò uentosità , ò graue rutto . Infine alcuni han risposto in essi loro generarsi rutti di più nidorosi & tristi , altri rodimento , altri l'un & l'altro . Onde considerando io diligentemente le dispositioni de' corpi loro , trouai nelli stomachi loro essere ragunata molta collera rossa , sì per una certa mala temperatura , come per una propria loro dispositione . Dico propria dispositione , perche ad alcuni scorrendo la collera dal fegato ne gl'intestini ascende al uentricolo . Ma temperatura uitiata dico , perche essi naturalmente hanno un calore acre & mordace , & quasi febbrile . Onde meritamente questi più facilmente digeriscono i cibi a corrumpersi difficili , che i facili . Perche i facili a digerire facilmente s'alterano & si corrompono : ma i difficili a digerire sono anco difficili ad alterarsi & a corrumpersi . Questi in uero se trouano molto calore si digeriscono meglio , che se'l trouano temperato . Per questa ragione adunque alcuni digeriscono meglio le carni bouine , che i pesci salsati . Ma la lente ad alcuni più presto commoue il uentre che constringerlo . Et questo per una certa ragione , laquale ne i commentarii delle semplici medicine habbiamo dimostrato . Che sì come nelle nostre compositioni alcune cose si compongono di contrarie sostanze & faculta , così non poche , che paiono semplici , sono dalla natura composte : il che ac-

I L P R I M O

cade a molti alimēti. Perche nō la lente sola, ma i cauoli anchora, et di quasi tutti i marini i chiamati testacei cioè di giescio coperti, hāno iustanza di contraria faculta composta . Perche il corpo istesso solido è a trapassar tardo , & del uentre costrettino, et la humidità stimola alla egestione . Et questo pienamente dalla decottione si dimostra : conciosia che l'acqua , nella quale ciascheduna di queste cose sia cotta amolla il uentre, & la materia loro il constringe. Et per cio udirai alcuni dire , se auanti gli altri cibi piglierai i cauoli leggiermente cotti, & in un tratto dalla pentola in alcun uaso con olio & garo preparato trasferiti, che ti amollaran il uentre : & altri preparar i chiamati cauoli ricotti per constringerlo . La preparatione di tai cauoli e questa : hauendoli primieramente nell'acqua cotti, questa tutta si getta uia , & ui s'infonde altr'acqua pura & calda, nellaquale la seconda fiata si cuotono, accio se ui fosse alcun rimanente della natia humidita , tutta si gli tolga . Perche a tutte le cose , che si cuotono in humore auuiene che sian participi della natura di quello, & esse uicendeuolmente communichin con esso lui la loro . Et cio si puo comprendere da quello che cottidianamente auuiene a quelle cose, che si cuotono ne i brodi ò sian legumi , ò parti d'animali , ò herbe . Perche la co'a lessa rappresenta tanto al gusto quanto al odorato la qualita & virtù di esso brodo, & egli della cosa in esso lui lessa . Potrai chiarirti della uerita di questo che diciamo, in questo modo cuocerai lente, ò cauoli, ò alcuno di gia mentionati
marini

marini animali, poscia condirai il decotto con olio, garo, & peppe, el darai à bere a cui ti piacerà, il medesimo farai de cauoli ricotti, & uederai la positione soluer il uentre, & il corpo sodo costringerlo. Onde non è da marauigliare, se da tali cibi, quando si piglia con il sugo loro tuttta la materia, nascono tormini & infiaioni. Perche nasce un certo combattimento infra loro, conciosia che il corpo sodo del cibo sta fermo & si tarda, & la humidita sollecita alla egestion. Tal che quando quello che rode sia smaltito, allhora cessa il disturbo, ma s'egli perseuera, necessariamente il uentre patisce tormini & uentosità, il fin de quali è la egestion delle cose infra loro discordante. Perche adunque ad alcuni il uentre è facile, ad alcuni secco & difficile a smaltire, l'uno & l'altro secondo la propria natura sentono i disturbi cooperando il uentre hora alla uirtù del sugo, hora alla uirtù della materia. Perche essendo due uirtù contraposte, è necessario che l'una sia uincente & l'altra uinta. Ma cio accade ancora per certe dispositioni de' corpi, non naturali, ma à certo tempo nate. Perche alle uolte si concrea in esso lui humor flegmatico, & alle uolte bilioso. Il Flegmatico è quando acido, quando salso, quando dolce, & quando insipido. Et anchora ò che egli è liquido, ò sodo, ò uiscoso, ò facilmente dissipabile. Ma della collera altra è rossa, & altra pallida; l'una & l'altra pigliando ben spesso il piu el meno: per trallasciar l'altre spetie di collera, le quai à i corpi già amalati sopranengono. Ciascheduno adunque de

I L P R I M O

detti sughi facilmente o alla egestione del uentre , o
 alla costrizione , quando tutte le parti della mate-
 ria de detti cibi insieme co' proprii sughi peruengo-
 no al uentricolo , milita con quelli , che sono con se-
 co della istessa uirtù , & ripugnano a quelli che sono
 di facultà contrarie . Disopra detto habbiamo ge-
 neralmente esser due cause , per lequali nascono nel
 corpo dalli medesimi cibi effetti differenti . Hora n'è
 trouata una terza appresso la natural dispositione ,
 & appresso in sughi e parti sode delle cose che si mā-
 giono: ne importa che tu dichi cose da mangiare , ò
 alimenti . Si chiamano anchora queste cose con que-
 sti nomi , cioè mangiare & bere: come testifica an-
 chora Hippocrate nelle Epidemie scriuendo in que-
 sto modo: bisogna isprimentare il mangiar el bere se
 di pari lungo tempo durano : & in un'altro luogo :
 la fatica , il cibo , il bere , il sonno , et uenere siano
 tutti mediocri . Dunque di nomi , come sempre
 dico , non dobbiamo essere solleciti , ne faticar-
 si per intendere come alcuno gli habbia usati ef-
 sendo massimamente tutti questi da gl' Italiani usi-
 tati : ma dobbiamo procacciare la cognitione delle
 cose istesse . Adunque è manifesto , che queste cose
 sono di veloce ò tardo corso , & questo ò per natu-
 ral constitutione dal nascimento nostro portata , ò
 per dispositione di corpo doppo acquistata , ò per
 propria natura delle cose , che si mangiono & si be-
 uono : perche di queste certe sono humide , & certe
 secche , & altre sono uisose , altre solubili & fa-
 cili à dipartire : & certe hanno in se acuità , & cer-
 te aci-

te acidità, ò amarezza, ò doltrezza, ò austerità, ò acerbità, ò altre, oltre di queste, medicamentoſe facultà, della iſteſſa natura con quelle delli medicinali purgatorij. Percio che la Triplice, la Bieta, la Malua, la Zucca, per eſſere viſcoſe, & per tutto humide, più toſto diſcendono di quelle che non ſono tali, & maſſime in quelli, chi doppo l'hauerle preſe in piano leggermente paſſeggiano. Perche lubbrian più nel commouerſi, che nel ſtar quieti. Ma alcun potrebbe porre in queſto genere anchora le More, & le Cireggie dolci, ſi come de i vini dolci & groſſi i Poponi anchora & i chiamati milo poponi per la humidità & uiſcoſità loro ſono atti à lubbricare, & ſono di uirtù mediocrementè aſtir ſua, ma più i poponi: la qual facilmente comprenderai fregando con quelli alcuna parte ſordida, per che ſubito mundifiheranno cio che in quella è di lardezza, & queſti anchora ſono di quelli, chi prouocan l'orina. I Percocchi anchora, et i Perſichi ſono intra le materie humide, & acquoſe: & in ſomma tutti quelli chi non hanno alcuna potente qualità, ne al guſto ne all'odorato. Queſti tutti, ſe il ventre è ben diſpoſto, ſono facili à ſmaltire: altrimenti ſtanno anch'eſſi nelle parti ſuperiori, ne punto giouano alla egeſtione. Perche total materia eſſendo nel numero di quelle, che indurano il corpo, & che l'amollano mezzana, tiene alquanto ò all'uno ò all'altro, ſe troua corpo ne alla egeſtione tardo ne alla diſtributione pronto. Perche alle volte queſti anchora coſtringono il uentre. Et il Melicrato à quelline i quali

quali tosto si distribuisce, non solamente non prouoca il corpo à smaltire, ma anchora è scorta à i cibi che con esso lui si mescolano, à distribuirsi. Ma se prima non si distribuisce, prouoca la egestione non altramente che la collera rossa, per la acuità & mordacità ch'è in esso lei. Cotali cose adunque che si mangiono & si beuono, per questo solo che sono mordaci sollecitano le parti del corpo alla egestione. Ma è cosa manifesta, che gl'intestini anchora s'intendono per il nome del uentre: et da qui si sogliono chiamar gli huomini vetricosi cioè c'hanno il ventre pinto in fuori. Et alcuni purgano il ventre, hauendo in se stessi mescolate facultà medicamentose simili à quella della Scāmonea, della Coloquintida, dell' Elleboro, & altri tali. Perche la natura loro è composta de cibo & medicamento, come se & tu giungessi un poco di succo di Scammonia al sugo della Ptissana. Perche in tal modo ben che non si scuopra al senso, non si nasconderà però alla operatione, ma purgherà il ventre euidentemente. Et questo pare ad alcuni esser quello, che da Hippocrate e ditto cibo purgatorio. Ad altri è parso questa parola non solamente intendersi in questo modo, ma anchora de quei cibi che nō hanno uirtù alcuna ne nutritiua, ne purgatoria. Perche dicano queste tai cose spesse fiate nō solamente come cibi, ma ancora come medicamenti operare, manifestamente riscaldando, & humettando, refrigerando & disecando; si come quando non operan alcuna di queste cose intorno al corpo humano, ma il nutricano solamente, all' hora non sono in-

no inconsideratione di medicamento: benchè sono pochissimi i cibi di tal fatta. Ma quantine sono tali, l'anno in consideratione de puri alimenti, non alterando i corpi di chi gli piglia, secondo la qualità. Perchè quella cosa che è riscaldata, ò refrigerata, ò disseccata, ò humettata, è mutata secondo qualità: ma quello che dai cibi si piglia in rileuo della sustanza già dissipata solamente gioua come alimento. Onde quelle cose che sono di mezzano temperamento, non hauendo qualità alcuna eccessiua, sono solamente cibi, non ancora medicamenti: perchè ne mollano il uentre, ne l'indurano, ne confortano lo stomaco, ne l'risoluanò: sì come ne prouocan il sudore; ne l'ritengono, ne mouono l'orina, ne la ristagnano, ne causano nel corpo alcuna altra dispositione, ne calda, ne fredda, ne humida, ne secca, ma conseruano in ogni parte il corpo, quale il ritrouano. Ma quiui ancora e una utilissima distinctione, da Diocle non aduertita, sì come niuna delle altre, delle quali fin hora ho fatta mentione, la qual è questa. Che se il corpo humano sarà di temperamento puntalmente mezzano si conseruara nel presente stato con cibo mezzanamente temperato. Ma s'egli fusse di temperamento freddo, ò caldo, humido ò secco, contro ragione si darebbono à mangiare ò bere cose mezzanamente temperate. Perchè totali corpi necessariamente si mutano in contrario tanto quãto sono dalla uera mediocrità luntane. Et questo si farà cõ cose alla presente intēperie contrarie. Ma i contrarij sono dalla istessa mediocrità uerso l'una & l'altra

I L P R I M O

L'altra parte diftanti: di modo che il corpo ſara diſtoſto dal ſtato temperato & mediocre uerſo la calidita; uerbigratia, per tre gradi, biſognera, che'l cibo ſi diſcoſti dal mediocre tēperamēto uerſo il freddo ſimilmente per tre gradi. Et ſe egli ſi dilunghera uerſo l'humidità per quattro gradi, doueraſſi il cibo dilungar dallo ſtato temperato uerſo la ſiccità, parimente per quattro gradi. Per queſto ſi trouano molti, i quali pronunciano de gl' iſteſſi cibi ſentenze contrariſſime. Come non ha molto che due contendeano infra loro del Mele, dicendo l'uno quello eſſer ſano, l'altro mal ſano, congietturando l'un & l'altro dalle diſpoſitioni, le quali eſſi dal Mele iſteſſo riceueuano, non conſiderando gli huomini tutti non hauer una iſteſſa natura dal naſcimento loro, & ben che l'haueſſero, non però conſeruarla per la età intiera et immutabile, come n'anco nelle mutationi de' tēpi, et de' luoghi, per non dire anchora che gli eſſercicii, i modi di uiuere, mutano le natural diſpoſitioni. Hora di queſti intra loro del Mele cōtraſtanti, l'uno era et di età uecchio, & per natura flegmatico, di uita otioſa, & oltre l'altre tutte attioni, ancora nelle eſſercitationi le quale à i bagni s'appartengono, negligente & pigro. & per cio il Mele gli era gioueuole. L'altro era di natura collerico, d'età d'anni trenta, et nelle cottidiane attioni molto laborioſo, onde preſto il Mele ſi gli mutaua in collera, et à queſto modo gli era noceuoole. Et io ho conoſciuto un certo, il quale ſi lamentaua, delle punti intorno alla bocca dello ſtomaco, & hauendo io fatto coniettura de
quantu

quanto egli narraua, gli conſegliai che pigliaſſe Forri & Bieta, con ſennape, & eſſendogli da quella tagliata la flegma, hauendo ſmaltite più coſe pel uentre, fù da tutti gli accidenti libero. Ma coſtui un'altra fiata ſentendo crudità per hauer mangiato cibi acri, & ſentendofi nel uentre rodimento, hauendo preſo Senape con Bieta, non ſolamente cio non gli giouò al rodimento; ma preſto ancora hebbe peggio, & marraugliandoſi, come foſſe, che quelle coſe che già gli erano ſtate gioueuoli, hora gli foſſero nocuoli, uenne da me per ſaper la cauſa. Inuero non è aſurdo, che gli huomini dell' arte della medicina ignorantii in queſte coſe inciampino. Ma non già ſi perdona rebbe à i Medici, i quali trallaſciano molti utiliſſimi precetti indiſtinti. Perche non, ſi conuiene che eſſi dicano, molti digerir bene i peſci ſaſſatili, & ritrouarſi alcuni, che facilmente digeriſcano le carni Bouine, ma biſogna che diſtinguano intra gli uni, & gli altri. Si come anchora del Mele, non conuiene ſimplicemente pronunciare, ma agiungendo à quali età, & nature, à quaitempi & luoghi, & a qual uita egli ſia utile ò dannoſo: come per eſſempio, che à caldi & ſecchi egli è contrariſſimo, et à gli humidi et freddi utiliſſimo, ſian queſti tali di tal temperamēto, ò per età, ò per natura, ò per la cōtra ta, ò per il tēpo, ò per l'eſſercicio. Onde è neceſſariſſimo che la preſente dottrina cōſideri i tēperamenti de gli huomini, & de i cibi, ma quali elli ſi ſiano, et come ſi debbiano diſtinguere, s'è detto ne i libri delle temperature, come de i medicamenti, ne i libri delle

IL PRIMO

le potentie loro . Ma al presente sarebbe di dire delle complessioni de i cibi , come ne i libri della dieta , secondo alcuni opra d' Hippocrate , & secondo altri di Philistione , ò d' Aristone , ò d' Erriphonte , ò de Phileta , huomini tutti antichi e stato scritto . Il principio del quale , secondo alcuni essemplari , è questo : la virtù di ciascheduna cosa di quelle che si mangiono & si beono & per natura & per arte , in questo modo si debbe discernere . Ma questo libro separatamente pigliato come seconda parte , essendo tutta l' opra in parti tre distinta , della dieta s' intitola . Ma quando si ha tutto di tre parti composto & non ismembrato della natura dell' huomo s' intitola & della dieta insieme . La seconda parte adunque , nella quale si tratta de i cibi , senza dubbio si giudicherebbe d' Ippocrate . Ma il primo è molto lontano da i sensi Ippocratici . Et questo sia detto incidentemente . Ma uoglia de quali egli si sia di detti homini , consta ch' egli riduce la forma del uer tenne ad una certa uia uniuersale . Perche chi conosce l' orzo esser di natura freddo et humido cotto , & sa distinguere le temperature de' corpi , cioè quali siano naturali , et quali per alcuna dispositione acquistate , costui saprà usar , come conuiene , l' orzo in cibo , non solamente ne i corpi sani , ma anchora ne gli amalati . Vserà ancora conuenientemente gli empiastri di farina d' orzo , conoscendo la natura loro . Ma non bisogna solamente conoscere la propria & prima temperatura di ciaschedun cibo , ma anchora quelle , come ne i libri delle medicine s' è dimostrato

mostrato

mostrato, che da quella procedono, delle quali molte se non tutte sono utilissime, le quali si comprendono parte al gusto, & parte all'odorato. Perche dalla temperatura di ciascheduna di queste cose, la quale nasce da una certa misura ò del caldo, ò del freddo, ò del humido ò del secco, ne auuiene che l'una di queste cose sia dolce, l'altra amara, & questa salza, & quella acerba, ò acre, ò austera. Il comun genere del acerbo e del austero si chiama astringente. Ma de tutti i sughi diffusamente s'è parlato nel quarto delle facultà delle semplici medicine. Ma fa dimestiero chi uuol intendere quanto hora si dice, ch'egli in ogni modo habbia letto quel libro, acio non siamo sforzati a dire nel presente quãto in quello s'è detto. Perche in tra i cibi, come ho detto poco dianzi, alcuni non hanno all'odorato, ò al gustato, notabil qualità alcuna, li quali ancora insipide & acquidosi si chiamano: & certi hanno astrittione manifesta, ò dolcezza natia, ò acrimonia: & certi paiono salsi, & altri d'amarezza participi. Onde è manifesto, questi tali essere della istessa natura, con quei medicamēti à iquali nel sapore s'assomigliano, ma ne i libri delle medicine s'è detta la causa, perche certi astringenti non oprano il medesimo, che gli altri costrettiui. Si come l'aloe, il rame combusto, il calcanto, il fior di rame, la squama, & la calcite. Perche mescolandosi con ciascuna di queste cose, che sono di facultà & sustantia costrettiua, alcune altre fanno operationi dalle lor proprie diuerse. Come se tu mescolassi col cotogno Scāmonea, il che alle volte
faccia-

I L P R I M O

facciamo , cauando le parti del pomo , che sono intorno al seme , & riempiendo la cavit  di scammonea , da poi otturandolo , et nel fuoco cocendolo , & cos  preparato dandolo a mangiare . Perche in tal modo preparato senza subuertere lo stomaco , purga il uentre , uincendo in essolui la uirt  purgatiua , la quale il pomo ha contratta dalla scammonea , & durando la natia di esso pomo , perche altramente non sarebbe ne soaue , ne costrettiuo , ne allo stomaco gioueuole .

A questo modo adunque icibi hanno in se stessi mescolata alcuna uirt    purgatiua ,     far alcun  altro effetto nata . Nelli quali non si debe discredere alle facult  di sapori , come operanti quegli effetti , che naturalmente oprano . Perche in qualunque si trouera la costrettiua qualitt  , ella quanto sia in esso lei , c densa , costringe , et refrigera i corpi uicini . Ma l'istesso corpo alle uolte contiene in se alcune delle parti sue riscaldanti , & alcune refrigeranti , come detto habbiamo nei libri delle facult  di simplici medicamenti , cos  mescolandole la natura , come alcuni Medici mescolano alle uolte il piletro ,   l' pepe c  alcun refrigerante . Queste cose adunque , come dissi , nei libri di medicamenti diffusamente trattate , sono alle cose che hora s' insegnano utilissime . Perche le particolari preparationi di ciaschedun cibo da quelli si truouano , i quali prima hanno intese queste cose . Onde noi ancora diamo alle uolte il cibo nomato Teutlophace cio  di Bieta & lente composto , & dinanzi il concedeu  Heraclide Tarentino spesse fiate non solamente   gli intieramente sani , ma anchora in al-

cuna

cuna parte amalati. Primieramente adunque ui poniammo di molte Biete, & poscia nel condirle ui giongemo alquanto di sale, ò di garo dolce, perche cosi si fa più purgatiuo. Ma uolendosi far men potente, purgherai la lente & due fiate la cocerai, gettandone uia la prima acqua, poi la condirai cō poco sale ò garo, giongēdoui un certo che di quelle cose che costringono il uentre, ò uero di aceto tanto che non offenda il gusto. & hauerai insieme cibo soaue, & utilissima medicina à molti che patiscono la diuturna diarrhea. A molti des si, & non à tutti, cautamente, perche quini anchora fa bisogno di distintione, per la quale si trouano le dispositioni de chi patiscono la diuturna diarrhea. Perche in somma non si puo, con isperienza, di cosa alcuna conuenientemente effaminare la uirtù, se prima non si truoua esattamente la dispositione, à cui s'ha di applicare la cosa che s'esamina, ò sia cibo, ò potione, ò medicina. Perche la cognitione delle dispositioni e il fondamento di rimedij, & non la cognitione di rimedij. Ma perche è impossibile senza la perfetta cognitione delle faculta delle materie che usamo, soccorrere à bisognosi d'esse, fa di mestiero come altroue delle faculta de' medicamenti, cosi in questo luogo delle uirtù de gli alimenti discorrere. Ma la cognitione di queste cose appena in lungo tempo ben si conseguisce, si da certa isperientia, come dalla natura de gli haliti, & sapori, quali paiono esser in quelle cose, che isprimentiamo: & anchora dalla corporatura loro, la quale nella uiscosità, & solubilità, nella rarità & densità, nella leggerezza & grauità consiste. Perche

queste cose tutte conferiscono alla inuentione di esse facultà, & così, se andando tu in alcun strano paese, uedessi alcuno de' cibi da te non più mai ueduti, potrai hauere non pochi indicii alla cognitione della natura sua. Ma quelle cose che scrisse Menesitteo delle radici, di gambi, delle foglie, di frutti, & di semi, non hanno fondata ragione, se cio con certa isperienza giudicherai: il che poscia si fara chiaro. Perche ho statuito di trattare di ciaschedun cibo appartatamēte. Et se l'opra sarà più longa che si conuerebbe potremo un'altra fiata ristringerla in poco uolume il che sarà utile à quelli che sono nell' arte instrutti: perche la sola essercitatione, & la dottrina diffusamente scritta, ci rende periti. Percio à me paiono molti dir bene, i quali dicano, quella esser ottima dottrina, la quale da uia uoce uiene: ma da libri non si ueder alcun farsi nochio, ne d'altra arte diuentar artefice. I libri sono monumenti de chi gia ha imparato, & non compiuta dottrina degli indotti. Nientedimeno se sono alcuni, i quali essendo bisognosi de precettori, uoleffero diligentemente studiare i commentarii chiaramente & diffusamente scritti, quali sono i nostri, ne sentiranno non picciol giouamento, & massimamente se non gli grauera di spesse fiate ripeterli.

Del Formento. Cap. I.



Eritanente il più di Medici à me paiono hauer incominciata questa dottrina dal Formento, percioche questo seme è molto utile, & molto in uso non solamente à tutti

tutti i greci, ma anchora alla maggior parte di barbari. L'ottimo di tutti i formenti è quello, che in tutta la sostanza sua è sodo & pieno sì, che appena co'denti si parte, perciò che questo in poca quantità molto nutrimento porge à corpi nostri contrario à questo è quello, che co'denti facilmente si rompe, & poi che è infranto, raro & molle si pare, & in molta quantità da poco nutrimento. Et se ti piacerà dell'uno et l'altro una ugal quantità pesarne, trouerai il sodo esser molto più graue. Et questo è ancò di colore del raro più rossigno. Ma non bisogna esaminare la natura loro, semplicemente alla superficie risguardando, ma come detto habbiamo, partendoli, & rompendoli. Perche molti chi per il di fuori rosso & sodi ci paiono, dentro rari, flaccidi, bianchi si ritrouano. Percio questi molta crusca contengono. Et se alcuna macinati che siano essi formenti, trattone della farina il fiore, del rimanente ne facesse pane, trouerà per isperientia, questo essere di poco nutrimento, & nel uentre criar molti iscrementi, & perciò smaltirsi più facilmente, & anchora per partecipar la crusca della natura mondificatiua, meritamente presto si smaltisce, essendo da quella gl'intestini alla egestione incitati. Ma il pane del tutto puro da questo è differente, che in poca quantità è molto ponderoso, & più tardi de tutti si padisce. Et appresso, uederai la pasta di questo pane esser sì fattamente uiscosa, tirata molto in lungo non si diparte. Il che è proprio del corpo uiscoso. Percio questo pane non senza causa molto fermento richiede, & vuole più d'ogni altro esser ri-

I L P R I M O

menato & lisciato, ne tantosto ch'egli sia cresciuto et rimenato, uuol esser cotto. Ma al pan di crusca poco fermento & legger lisciatura basta. Parimente il puro longa cottura richiede, & quello di crusca breue. Ma tra'l purissimo & il uilissimo, secondo il più el meno, non picciol interuallo ui capisce, di quali altri puri, altri uili s'addimandano, & sono in uero. Ma euui una certa specie di essi pani ueramente mezzana, la quale consta di farina & crusca, non essendo separata la farina pura dalla impura. Ma & di questo istesso pane, qual è giudicato essere tra'l puro & uile mezzano, secondo la natura del grano non picciol differentia si ritruoua. Perche da i formenti graui & sodi, miglior pane riescie, & da i leggeri & uani pigiore. Appresso di Romani & tutti quei che sottogiaceano al lor imperio, il pan purissimo si chiama siligineo cio è primato: il secondo dopo questo similaceo, cio è secondario. Il siligineo adunque e d'ottimo nutrimento, al quale seguita il similaceo: il terzo luogo occupa il mezzano, l'ultimo i sordidi, l'infimo di quali è il fatto di crusca, il quale in uero è di pochissimo nutrimento: & meno di tutti gli altri nel corpo fa dimora. Ma benissimo si digerisce quello, il quale & molto in alto cresciuto, & diligentemente lisciato, nel forno e cotto con mezzano fuoco. Perche il souerchio foco à prima giunta subito la superficie esteriore bruciando l'incrusta. Onde auuiene che'l pane in due modi sia uitioso: primieramente p'esser dentro crudo et mal stagionato, poscia di fuori sopra modo adusto & secco, & in modo di tegame duro. Ma il fuoco men che mezzano mal stagiona

giona

giona il pane,perche il lascia crudo , & massime tutta la parte inferiore. Ma quello, che con fuoco mediocre, & assai longamente in ogni sua parte ugualmente sia cotto , commodamente nello stomaco si digerisce , & quanto alle altre attioni, le quali seguitan alla concottione, e commodissimo. Ma peggiore di tutti è quello , che niuna delle sudette cose ottiene . Hora hauendo noi statuiti i termini della bontà & uitiosità de i pani , ogn' uno di perse facilmente intendera , altri à i migliori ò à i pigiori auicinarsi, altri lontanarsi, & altri , come detto habbiamo , in mezzo de tutti esser collocati. Per tanto, come del mele di sopra diceamo, non si debe semplicemente proferire, quello conuenire, ò non conuenire alla sanità, ma alla natura flegmatica, cioè alla più fredda & più humida del douere conuenirsi, & parimente alla natura assai fredda senza molta humidità , ò alla molto humida senza molta frigidità : ma non già alle temperature calde, & meno alle calde & secche essere conueneuole . Così à gli essercitanti quel pane sarà conueniente, il quale ne molto sarà cotto ne molto fermentato: al priuato & al ueglio quello sarà conueniente , il quale & conuenientissimamente nel forno sarà cotto , & di molto fermento sarà partecipare . Quello che del tutto è senza fermento , a niuno si conuiene ma se ui si giongera anchora cascio, come da nostri uillani nelle lor celebrità si suol fare, il quale essi azimo dimandano, questo è à tutti senza dubio nocuo le , et iandio che siano di natura fortissimi , quali sono de metitori i più robusti . Perche questi paiono meglio di grani athleti digerire il pane azimo : & parimente

I L P R I M O

la carne di bue & di capra. Che bisogna dire della carne di pecora ò di capra, essendo che in Alessandria s'usano le carni d'asino & di camelo anchora. Alla cottione delle quali conferisce la consuetudine, & massime, pigliandosene in poca quantità. La stenuatione di tutto il corpo, laquale necessariamente segue in quelli, che tutto'l giorno nell'opre s'affaticano. Perchè le carni inanite & uote alle uolte tirano non solamente il cibo semicotto, ma etiamdio totalmente crudo, qualunque uolta dopo al cibo s'affaticano & pertanto questi tali grauissimamente amalano poscia, & prima che siano uecchisi morono. Il che ignorando molti la gagliardexxa di costor commendano: ueggendoli mangiare et digerire quelle cose, che noi non possiamo mangiar ne digerire. Ma perche dopo le fatiche profondamente dormono, il che maggiormente alla digestione conferisce loro, quali auiene, che da i uiciosi cibi non s'offendono. Ma se li sforzerai à ueggiar più notti continue, subito amalano. Questi adunque quest'uno solo bene posseggono alla digestione de' uiciosi cibi. Ma gli Athleti non usano cibi di perfetto sugo, ma grosso & uiscoso, quelli dico, chi tra loro sono graui & uasti, come quelli chi spetialmente si chiamano lottatori. Perche questi tali non hauendo altro che fare, che prepararsi à i certanti, ne i quali alle uolte sono sforzati ò di lottare, ò di far altri essercicii ad essi loro pertinenti tutto'l giorno. Per tanto hanno bisogno di cibo difficile & à corrompersi, & à risoluersi. Tale è quello che è di grosso & di uiscoso sugo, come è la carne porcina, & il pane, come dicemo, preparato, quali cibi i
ueri

ueri *Athleti* soli usano . Perche se alcun priuato non essercitante usasse tali cibi , presto di souerchia abondanza amalarebbe: si come un'buomo datto à gli esserci cū uoluisse cibarsi d herbe & di sugo di ptissana, in breue tutto il corpo suo si consumerebbe . Et se alcuno di noi priuati usasse il pane , qual dicemmo, gli *Athleti* usare, da quello si criarebbe molto sugo grosso & freddo, quale è quello che crudo humore suolemo addimandare . Egli è ben uero che l'humor flegmatico è crudo & freddo, ma non però è anchora grosso , hauendo in sè molta humidità, & essendo spirituosò & flatulento. Ma l'humore propriamente crudo nomato , è simile al sedimento che nelle orine si uede alla marcia somigliante : benche la marcia è fetida & uiscosa alla quale il crudo humore quanto alla grossezza & al colore solamente s'assomiglia, non essendo egli ne fetente ne uiscoso. Niente dimeno questo tal humore non solamente appare nelle orine de' febricitanti, ma anchora ne i sani, i quali faticati essendo pigliano cibi duri & difficili à digerire. Ma degli altri diremo poi . Et perche ci habbiamo proposto à disputar del pane, diciamo, oltre le cose già dette, anchora queste. Il migliore di tutti è quel pane che nel forno si cuoce, nel sudetto modo cotto, & alla cottura preparato. A questo segue, quello, che ne i testi si cuoce, ma pure nel predetto modo stagionato. Il quale pche dentro nõ si cuoce, come il cotto nel forno, pcio è di bontà inferiore. Quello poscia che sù la graticella si cuoce, ouero in calda cenere, ouero sul pauimento del fuoco, il quale in uece di forno s'usa , è in ogni modo uitioso , come inugualmente stagionato.

IL PRIMO

percioche la parte sua esteriore è sopra modo cotta & come arsa, & le parti interiori sono crude. Ma quello si chiama *subcineritio* per essere sotto la cenere cotto, perche partecipa della uiciosità di quella, percio quanto s'appartiene alla cottura, presupponendo che nel rimanente ritenga le sudette conditioni, dirai ch'egli fosse de tutti il piggiore. Perche le cose delle qual si tratta, si debbono secondo quel senso pigliare, solamente, nel quale intra loro paragonate sono di screpāti. Conciosia che se le differenti in molti modi fiano intra loro parangonate, otterranno integralmente tutte le cose loro priuatamente attribuite. Per tanto delle differenze del pane sia basteuolmente detto.

Di certe altre schicciate formentaccie
nomate. Cap. II.

Sarebbe Oportuno à dire dell'altre schicciate le quali con farina si fanno di formento le nomate adū que da gli Attici *taganite* cioè *ipatella* fatte, et dal li Greci *Asiani* *taginite* che tanto uale, cō olio solo si preparano. L'olio s'infonde separatamēte nella padella à chiaro fuoco posta, dapoī quādo egli è riscaldato ui si giōge farina di formento cō molta acqua dislatta ta, la quale mentre con esso olio si cuoce s'incorpora, & à guisa di recente cāscio si coagula. All'hora il cuogo la uolta sossopra, si che la parte superiore si faccia inferiore, & tocchi anch'essa della padella il fondo, & la inferiore già ben cotta si faccia superiore. Et quando detta parte sia appresa di nouo due & tre fiate si uolta, fin tanto che tutta sia ugualmente cotta. Onde si fa chiaro, ch'ella è di grosso nutrimento, & costipa

costipa il uentre, & genera humori crudi. Per tanto alcuni con esso lei mescolano alquanto di mele, & altri sal marino. Et questa sarà una maniera, ò specie che dir uogliamo, di schicciate. Come ne sono molte altre, le quali i rustici & i più poveri cittadini sogliono far all'improuisa. Pertanto & tutte quelle schicciate le quale senza fermēto nel forno si cuoceno, & poi che ne sono tratte subito si gettano in caldo mele, affin che il riceuano in ogni sua parte, sono anch'esse una certa specie di schicciate, & oltre di cio quante con mele si fanno de conditi pastamenti.

De alcuni altri pastamenti uariamente conditi da Greci detti iria. Cap. III.

Due specie sono de tali condimenti, l'una si chiama Rhyemata, chi sono i più nobili, l'altra chi sono i più uili, Iachana. però quelli chi di questi, e di similagine si fanno tutti sono di grosso sugo, & di tarda peneratione, & oppilano i meati del fegato, & aumentano la imbecillità della milza. Et nelle reni generano calculi. Ma sono molto nutritiui, quando che siano ben digesti, et in buō sangue ridotti. Qualli poscia che con mele si fanno, sono di mediocre uirtù, come partecipati il sottil sugo di esso mele, il quale assotiglia tutte le cose, che con esso lui si cōpongono. Per il che tutti que cibi che riceuono mele copiosamente, nelle loro cōpositioni, & che siano stati longamente cotti, generan suco di sottilità & di grosseza misto, & sono a smaltir men duri, & generan humore intra'l suttile & grosso mediocre: dapoi al fegato, alle reni, alla milza, ne i sani sono men nōcceuoli di quelli chi senza mele si

le si preparano . Ma à quelli c'haueſſero principio d'opilatione , ò d'infiammazione , ò di durezza , non ſono di quelli men nocuoli , & alle uolte ſono anchora men noioſi , & ſopra tutto , quelli che di farina ſono tegnente . Perche il ſugo che da quelli ſi genera , non ſolamente per la groſſezza ſua , non può penetrar oltre , ma anchora dentro ne i conſini di uafi ſuttili intorno à guiſa di ſmalto appiccato ſi fattamente ſ'impinge , che con fatica ſi rimoue . Tal che quel interiore che coſi è offeſo , ſenſibilmente quelli , chi coſi ſono indiſpoſti aggraua , eſſendogli biſogno dell'aiutorio de' cibi & potioni ſottiglianti , ma altroue habbiamo ſcritto un libro della dieta ſottigliante . Nientedimeno niuna di quelle coſe in tal modo preparate offendene il petto , ne il polmone . Ma di cibi generanti humori groſſi & uiſcoſi parleremo anchor altroue . Queſto parlamento richiede che ti ricordi oltre le coſe , che dette habbiamo le facultà del pane , perche quello continuamente uſiamo : ne ſarà male quanto s'è detto ſommariamente ripetere . Quello adunque tra tutti ſarà perfetto et ſalutare all'huomo , il quale giouane non ſia ne eſſercitante , che ſia beniſſimo in alto creſciuto , & beniſſimo ſalato , & dal piſtore ben liſciato , prima che ſi rotondi & ſi cuoca , & come dicemmo , nel forno cotto mezzanamente caldo . La miſura poſcia del ſale & del formento la giudicherai al guſto . Percioche quello che eccederà nella meſura il modo , ſarà uitioſo . Intanto adunque ſi douerà creſcere di queſti la miſura , in quanto il guſto non diſcerne ingratitudine alcuna .

Dichia-

Dichiaratione del pane lauato. Cap. IIII.

Gli inuentori del pan lauato, in uero truouorno un cibo men nutritiuo: ma tuttauia luntano da generar oppilatione, conciosia che questo pane non ha in se sugo grosso ne uiscoso, come quello che di terrestre è fatto aereo. La leggerezza sua si comprende parte dal peso, & parte perche pesto nell acqua non uà a fondo, ma a modo di fouero uà a galla. Ma quel cibo che preparan i nostri uillani di molta farina di formento con latte cotta, saprai essere del numero degli oppilatiui. Si come adunque questi cibi tutti sono di buon sugo & molto nutritiui, cosi offendono quelli che di continuo gli usano, causando ne i figati loro oppilationi, & nelle reni generando calculi. Conciosia che il crudo humore facendosi uiscoso, & essendo la uia delle reni in alcuni naturalmente stretta, inui la parte piu grossa & tenace longo tempo dimorando legermente degenera in toffo simil à quello, che ne i uasi, ne i quali l'acqua si riscalda, si condensa, & quale alle pietre spesse fiata s'attiene nell'acque calde che spontaneamente nascono. Ma conferisce à cio principalmente il temperamento delle istesse reni, quando la calidità loro sia fuocosa, & acre. Di questa spetie sono anchor le gomme, che ne gli Arthritici si concreano. Percio che le superfluità che ne i corpi si ragunano, sempre scorrono alle parte più debole, & in esse causano quelle infermità, che sono alla natura lor conformi. Ma di ciò un'altra fiata si ragionerà, quando trattaremo del latte & d'ogni suo uso, & anchora quando si tratterà di cibi di grosso sugo. Per
che

che sono anchora altri cibi i quali ritengono la facoltà istessa.

Della Alicia. Cap. V.

L'alica è della generatione de' formenti: contiene in se fuco molto nutritiuo & uiscoso: uoglia che in acqua solamente lessa con uin molto si pigli, ò con uin dolce, ò anchora costrettiuo: perche ciascheduno di questi è accio oportuno: ouero fritta si pigli con olio & sale: alle uolte uisi mette alquanto d'aceto. Et in tal modo preparata l'alica dicono i Medici, essere stata la preparatione della ptissana: & altri dicono della ptissana d'Alica esserne stati nutriti gli amalati. Et alcuni di Medici antichi, come Diocle & Philotimo, chiamano l'Alica così preparata ptissana di formento. Per il che il nome suo è rarefiato da gli antichi usitato, come anchora il nome sitanio, perche il chiamano per nome commune cioè formento. Ma s'è detto nel libro a' Hippocrate della dieta intitolato, il pane d'Alica essere molto nutritiuo. Et anchora s'è detto la simi'agine e l'Alica cotta esser cibi gagliardi, & nutritiui. Et perciò bisogna guardarsi dal molto uso loro. Et ciò à quelli di quali il fegato è ad oppilarfi pronto, ò le reni sono habili à generar calculi. Ma spetialmente fà dimestiero aduertire alle sorbitioni dell'Alica lauata. Perche il sugo loro così con l'acqua mescolato, essendo bisognoso di longa cottione, inganna i cuoghi, parendo loro bastenelmente cotto. Ne poco nuoce à gli amalati à iquali egli si prepara. Perche presto s'appre & s'incrassa, per essere a guisa di colla uiscoso. Bisogna adunque con molta acqua me-

qua mescolarlo, et su le bracie cuocerlo, molto agitando, fin che sia ben cotto, & all' hora con sale condirlo ancora. Et se fin da principio si condira con olio, cio non nuocera niente. Et questo sia detto incidentemente, essendo ciò alla medicina curatiua, non al presente negotio pertinente. Ma à i sani, qualunque uolta per gran rodimento di uentre, ò per flusso di molti humori biliosi, o per qualunque simil cosa causato, hauran bisogno di sorbitione, darai à sorbere l'alica tanto lungamente cotta, che ella sia disfatta, & poscia colata, & così preparata che al succo di ptissana colato s'assieglia. In tal maniera anchora si prepara l'alica lauata.

Del formento in acqua lessò. Cap. VI.

S'io anchora non hauuessi alcuna fiata mangiato Formento in acqua lessò, non haurei creduto che egli s'usasse in cibo. Conciosia che ne anco in tempo di caristia alcun usarebbe tal cibo, hauendo copia di formento per farne pane. Et nelle cene si come si mangiono i ceci & lessi & fritti, in uece di confetti, & alcune altre semenze alla medesima foggia preparate, non pero mai s'usa il formento lessò. Ma essendo io una fiata con due giouani della mia età con meco ito in uilla, laquale era dalla città lontana; truouai che i uillani hauenuo gia cenato, & essendo le donne in punto per far pane, che non ne hauuano, uno d'essi ponendo del formento nella pentola, il fece cuocere, dapoi hauendol con sale mezzanamente condito, ci esortò à mangiare, & erauamo costretti di farlo, come è da credere, hauendo noi caminato, & hauendo fame hora ne mangiamo assai buona quantita & sentem-

IL PRIMO

mo nel uentre una grauità, che ci pareua hauerui dentro loto. Il giorno seguente non hauendo noi digerito, & essendo senza appetito, per tutto il giorno non potemmo mangiar niente, & erauamo di uentosità ripieni, con dolor di testa, & ci caligauano gli occhi, & cio perche il uentre niente ci rispondeua, il che nelle crudità è unico rimedio, Per tanto addimandaua alli villani, s'essi mai haueſſero mangiato formento leſſo, & come ſi ſenteſſero diſpoſti qual' hora ne haueſſero mangiato. I quali riſpoſero ſpeſſe ſiate hauerne mangiato, tutti dalla medeſima neceſſità che noi: & eſſere il formento coſi preparato un cibo graue & difficile à digerire. Ma cio ſi poteua anchor ſenza iſperienza facilmente conoſcere. Concioſia che ne anco la farina ſua mangiata, come diſopra dicemmo, è facil' à digerire, quando la non ſia hora con ſale et fermento, hora con miſtura, hora con liſciatura, & hora col forno ſtagionata. Onde chi non intenderebbe il formento non preparato eſſere à digerir duriffimo ma in uero il formen to è cibo molto potente, ſe coſi mangiato ſi digerisce, et fortemente ſuſtenta il corpo & preſta forza mirabile a chiunque l' uſa.

Del Amido. Cap. VII.

L' Amido ſi fa di formento, & ha uirtù di far terſi i corpi ruuidi. Ma queſt' opra è commune à tutte le materie di corporatura ſecche, & che non hanno in ſe coſtrittione, ne acrimonia, ne alcuna altra manifeſta qualita. Chiamanſi queſte materie meritamente inſipide, eſſendo quanto al ſenſo tali. L' acqua è tale intra tutte le materie liquide. E l' Amido ſimile di facultà al
pane

pane lauato. Perche nutrica meno del non lauato, ne anchora riscalda, si come ne anche quello, la onde tutti gli altri riscaldano. Ma non e gia l'Amido da comparare co' formenti in acqua lessi. conciosia che quegli & molto riscaldano, & nutriscon molto, se siano ben digesti, il che, come dicemmo, è difficile.

Dell Orzo. Cap. VIII.

Questo seme anchora e molto usitato da gli huomini, non però è di uirtù pare al formento. Percio che questo manifestamente riscalda, la doue quello non solamente non riscalda, come alcuni i quali sono mezzani intra le cose che riscaldano, & che refrigerano, qual'è l'Amido, el pane lauato; ma non gia come s'usi, o che per essempio, sene faccia pane, o ptissana, o polenta, si manifesta hauer certa uirtù di refrigerare. Oltre di cio discorda dalla natura del formento nella forma del sugo, il quale da l'uno & l'altro si suol generare. Percio che il formento in noi genera sugo grosso & uiscoso, & l'orzo tenue & aster suo. Onde in qualunque modo preparerai l'orzo, mai riscalda il corpo, ma uariamente secondo la preparatione inhumidisce & dissecca. Percio che si uede la polenta fatta d'orzo manifestamente disseccare: Ma la ptissana intumidisse, quando la sia, come si debbe, preparata. Cioè quando nel cuocerla molto si sarà gonfiata, & poscia con lento fuoco aggiatamente sarà ridotta in suco. Ma quando ch'ella sarà ben gonfiata ui si mette aceto. Et quando sarà esattamente cotta poco di anzi che si mangi fa di mestiero, che ui si getti alquanto di sal tritto. Et se fin da principio ui mescolarai
olio,

I L P R I M O

oglio, niente nuocerai alla digestione. Niente altro ui si debbe mescolare, salvo se da principio ui uorrai mescolar alquanto d'aneto ò di porro. Ma ueggo la ptissana malissimamente da tutti i cuoghi prepararsi. Perche la pestano cruda nel mortaio, & senza cuocerla al fuoco la dissoluoano. Sono alcuni, i quali ui mettono Amido, accio che per la dicottione ella appaia assai bene in sugo esser ridotta. Questa tale ptissana non senza causa e uentofissima, & sommamente à digerir difficile. Ma conuien ch'io dica quanto della uera preparatione ho trallasciato. Primieramente l'orzo crudo nell'acqua si macera un poco, & poscia messo nel mortaio con le mani si frega, tenendo qualche cosa aspera, come sarebbe la ginestra, con la quale si fanno calzari à giumenti, & tanto si debbe fregare, che la prima guscia se ne leui. Perche quella sottil guscia, nella quale egli si contiene, non tutta nel pestarlo si gli toglie. Però primieramente egli si macera, & in mortaio si pesta. Et se del tutto non si purga dalla guscia, la ptissana sarà tanto più astersua, ne perciò ritiene ella nocimento alcuno. Ma pessima è quella, nella quale i cuoghi hauendo prima l'orzo crudo nel mortaio con acqua pesto, mettono uin cotto. Ma altri ue giogliono mele & comino, faccdo essi piu presto che ptissana un zabbaglione. Ma quella che rettamente sia preparata senza dubbio presterà tutte quelle commodità da Hippocrate commemorate così à i sani, come à gli amalati: conciosia cosa che, come egli dice, la uiscosità sua è molle, continuata, gioconda, lubrica, & moderatamente humida, leua la sate,

la sate, & è buona à purgare, quando che sia bisogno non è costrettina, ne torminosa, finalmente gonfia il uentre, essendosi nella dicottione rigonfiata & tumefatta quanto più fosse possibile. Et questo basti al presente hauer detto della uirtù della ptissana, non uolendo noi dar modo di medicare, ma solamente esplicar la uirtù de gli alimenti: quantunque nel corso del parlar nostro habbiamo ancora alcune utilità loro insegnato.

Del pane ordeacio. Cap. IX.

Hora sia opportuno passar al ragionamento del pane ordeacio, il quale non altrimenti si prepara, di quello di formento. Ma non solamente egli è di quello di formento più solubile, ma ancora più dell' olirino, & più ancora del tifino, non hauendo egli in se come quelli uiscosità alcuna. Onde si fa chiaro, ch'egli puoco nutrimento porge al corpo, & specialmente quando sifa del più tristo orzo, del quale Hippocrate non uole ne anco che si faccia la ptissana, perche cuocendosi non rende molto succo. Ma quello è sopra tutto dato, il quale poscia che egli è pesto si uede bianco. Et è denso & ponderoso quanto può esser l'orzo. Et in uero quello che è pieno, & la cui superficie esteriore è liscia, è del gracile & rugoso migliore. Et questo ti sia segno commune à tutti i semi: saluo, se alle uolte la grossezza loro fosse molto maggiore, che si conuenga alla natura loro, & se più molle fossero & più passi. Perche tu dei sapere quegli hauer humor superfluo, & essere di su detti peggiori. Per tal ragione non bisogna usarli subito che sian raccolti, ma de-

C bonfi

I L. P R I M O .

bonsi ne i luoghi secchi riposti lasciargli , affine che tra tanto il superfluo humore parte esbali , & parte si maturi , tanto che dessiccati si costringano . Percio che esce dalle piante , dalle semenze , & da i frutti , primieramente cio. che in essi è di acquoso & tenue , & poscia alquanto di natural humore . Ne per ciò sono del tutto tristi , perche la sustantia loro sia più secca del douere , & siano di bontà à quegli inferiori , i quali sono in colmo di bona habitudine . Anzi sono più utili à certe dispositioni , le quali hanno bisogno d'esser desiccate. Ma quegli che uecchiamente furono riposti , sono di uirtù molto debole . Il termine di questi ancora sia , che quando si diuidono cade da essi loro come un sottil poluere . Per tanto offeruarai in tutti quanto generalmente hora s'è detto , Perche maluolentieri ripetisco le istesse cose , se non quando bisogna ripetere sotto breuità alcune cose per tenerle in memoria. Ma per tornare al pane ordeacio , del quale è il nostro presupposito, diciamo di questo anchora esserne alcune differenze simili à quelle , che del pane di formento poco dianzi habbiamo referite. Ogni pane ordeacio molto meno nutrisce , di quello di formento , Niente dimeno quello che si fa d'ottimo orzo , è meno di questo à quello inferiore. Ma quello che di leggiero et flaccido orzo si prepara, riescie simile à quello di crusca . Il pane che si fa di tal orzo , senza dimora scende giù pel uentre. Il che a gli altri anchor' accade , à quello di formento comparati . Ma le preparatione del pane d'orzo le quali intra queste si contengono , sono le istesse che del pane formentacio habbiamo dette .

Della

Della polenta. Cap. X.

Del orzo recēte mezzanamente fritto si fa polēta lodatissima, p̄ bisogno del quale alle uolte d'altri grāi anchora si suol fare. Et essēdo ogni polēta conueniente mente preparata di soaue odore, quella è odoratissima, la qual sia fatta d'ottimo & recente orzo, et che non habbia la spica molto arida. Sogliono molti in stato di sanità per due ò tre hore la state innanzi al bagno berla cō sapa, uino dolce, & mussa in siememente mescolati, alle uolte anchora consola acqua diguazzata. Et dicono sentirsi dalla sete liberare. Tutta uia se con uin austero sia beuuta dissecca il uentre. Ma alcune natione usano la polenta in uece di pane: il che ho ueduto in Cypro far i uillani, quantunque raccogliano formento assaiissimo. Et gli antichi anchora dauano alli soldati la polenta. Niente dimeno i soldati Romani danando la debolezza di lei l'hanno disusata: perche presta al corpo poco nutrimento, il quale à gli huomini che otiosamente uiuono e basteuole, ma à quegli chi in qualunque modo s'affaticano, non risponde per il bisogno loro. Di questo humido & fritto si fa il cibo chiamato Maza, del quale ragioneremo subsequentemente. Perche Philotimo anchora nel primo de gli alimenti hauendo di ciò diffusamēte ragionato, non ha però espresso quanto in sto sugetto faceua di mestiero

Della maza. Cap. XI.

Ponfi conietturar le uirtu di qualunque cibo dalla sustantia di quello, prima che se ne habbia certa isperientia. Per cio che all'huomo intendente non è nascosto

I L P R I M O

la farina omnimodamente tenue & bianca, & pura d'ogni furfurea sustantia, nel uentricolo più presto & meglio alterarsi, & perciò anchora meglio digerirsi, & più ageuolmente pel corpo distribuirsi, & a nutrir più habile, come quella che s'assomiglia, al corpo che da lei si nutre, & si gli appicca. Ma quella parte che in esso lei è furfurea, & dura, si come di fuori non si uede nell'acqua dissoluerfi, così ne ancò nel uentricolo humettata si dissolue, ma tutta si resta ammassata & indigesta, qual era stata presa. Questa adunque non si puo ne ben digerire ne distribuire, perche non è punto habile ad intrar nelle bocche delle uene, le quali al uentricolo & à gli intestini peruengono. Per le quali cose segue, che da lei si generi più di superfluità, & più presto si smaltisca, si per il peso che dalla moltitudine prociede, come per hauer tutta la parte furfurea qualità asterfiua. Vnde si fa chiaro à chi considera queste cose, tanto esser inferiore la Maza al pane ordeacio in nutrire, quanto questo à quello di formento. Perche abondando l'orzo per sua natura di molta crusca, essendo fritto ritiene quella istessa & più secca, & à dissoluerfi più difficile. Ma quella parte che è miglior di questa, dalla quale il corpo prendeua nutrimento, è anchor più secca, et però la Maza meno si digerisce del pane ordeacio, & più riempie il uentre di uentosità, & se molto inui dimora il subuerte anchora. Ma più facilmente si smaltisce, quanto più ella sia dirotta & lisciata, & se inui si giunge anchora mele, tanto più presto anchora mouerà il uentre alla egestionem. Per tanto Philotimo si crede che da ogni Maza si generi sugo grosso, uiscoso, e freddo,

freddo, il quale da lui et dal maestro suo Prassagora nitreo si chiama. Ma il fatto nō sta così: essendo che n'anco la polenta tiene à uiscosita, la quale nella Alica spetialmēte si cōprēde, ne anchora è molto nutritiua. Ma l'inganna la Maza souerchiamente usata, & in uin dolce, & sapa lungamēte macerata, la quale da lui come da gli Atheniesi è chiamata nitrita. Perche quello che da lei si fa simil alla pasta di formento, è tenace, & in modo di filo si tira in lungo, si per essere longamente lisciata, come pel liquor grosso, qual con la polenta si mescola, ma si come il molto lisciare col humor grosso fà parer la farina grossa et iandio che la sia di meglio, parimente il succo della ptissana pare uiscoso, ma hauendo egli uiscosità alcuna, ne qualità emplastica, ma asterforia & incisiva. Il che si fa palese nella nostra pelle, leuandone egli le sordexze di lei. Et se poco da poi che l'haurai datta ad alcuno à bere il farai uomitare, purgherà lo stomaco dalla flegma, & pel uomito uscirà con quella insieme.

Della tifa, olira, & zea.

Cap. XII.

Mnesitheo pone la tifa nel terzo luogo, cioè dopò il formento e l'orzo. Ma Diocle ne scrine assai neglamente, uolendo egli più tosto essere compendioso & breue, che diligente & copioso. Costui ha scritto in questo istesso modo del formento, del orzo, e d'altre molte cose. Ma Prassagora & Mnesitheo hanno scritto di queste cose alquanto più diffusamente niente di meno n'anch'essi hanno sodisfatto. Philotimo ha scritto d'alcune cose assai copiosamente, ma in molte è stato digiuno, & alcune totalmente n'ha

trallasciate, come anchor la zea. Chiaro è che Prassagora suo maestro non ne ha scritto niente, conciosia cosa che Philotimo non ha pretermesso cosa, la quale sia da quello stata detta, anzi molte ne ha corrette, & molte anchora aggiunte. Ma è cosa maravigliosa, che n'ancò colui che scrisse il libro della dieta ad Hippocrate attribuito, qual si fosse quel antico, non habbia della zea fatto mentione. Che se egli pensaua la zea esser la da molti chiamata tifa, douena egli questo istesso far palese. Ma sarà forsi ben fatto ch'io riferisca anchora le parole loro. Diocle adunque nel primo libro della sanità à Plistarco, nel qual dichiara le uirtù di cibi, in questo modo scriue: dopo l'orzo, el formento di uirtù tra gli altri segue. La olira, la tifa la zea, il pannico, el milio. Ma in alcuni esemplari non si fa punto mentione di questo nome zea. Anzi in alcuni è scritto, utilità, & non uirtù, in questo modo: dopo l'orzo, el formento, quanto alla utilità, segue tra tutti l'olira, la tifa, il pannico, il milio, come se l'olira fosse seme di uerso dalla tifa. Ma Mnesitheo dice, che un sol seme è significato con due nomi, scriuendo in questo modo: tra i semi il formento è l'orzo è à nutrire habilissimo. Ma quello che segue per ordine à questi con due nomi si chiama, è niē tedimeno è una sol cosa, perche altri la chiamano tipha & altri olira. Dapoi soggiunge queste parole: dopo questi segue la zea, il milio, il pannico. A Diocle parue assai lo scriuere della tipha, & della olira, quanto hora habbiamo referito. Ma Mnesitheo poscia particolarmente scrisse di queste cose anchora pri-
miera-

mieramente del formento & del orzo, poscia della tipha, scriuendo con tale parole: tra gli altri semila tipha in uero è il migliore; perche nutrisce assai, & senza gran difficultà si digerisce. Ma niuno uniuersalmente senza danno della sanità mangia il pane di zea. Perche qualunque non assuefatto à tal pane quattunque poco ne mangi, amalarà, essendo egli graue, & à digerir difficile. Ma quelli chi habitan in paesi molto freddi, bisogna di questo grano nutrirsi, & seminarlo, perche gagliardamente fà resistentia al freddo. Et questi à poco a poco s'assuefanno à mangiarlo, si pesser cibo d'odor ingrato, si ancò perche in tali cōtra te nascono poche biade. Ma poscia che questo cibo è fatto familiare, si rende ne i corpi facile à digerire. Ma in somma è da dire che la zea sia graue & à digerir difficile, forte, & membranosa. Con tali parole chiarissimamēte ha dimostrato Mnesitheo, qual spetie di grano egli uoglia chiamar la zea, la quale in luoghi freddi si semina. Ma io in uero nō ho uedute tutte le fredde regioni, ne ho inteso da altri che le habbiano uedute, essere un seme formentacio, che sia da gli habitatori chiamato zeia, ò zea, che all'un & l'altro modo si troua scritto, in altri terminando la prima sillaba in e & i, in altri in e solamente. Ma nientedimeno posso ben credere, esser stato possibile, che i Greci habbian così chiamato questo seme, ma che i Barbari gli habbiano posto il proprio nome. Hauendo io ueduto in molti campi di Thracia, & di Macedonia, non solamente la spiga ma anchora la pianta tutta, simile alla nostra tipha asiana addimandai quegli homeni,

come la si chiamasse : & tutti mi risposero la pianta
 istessa & il seme suo chiamarsi briza , con la prima sil-
 laba per tre lettere b , r , i , et la seguente per z , et , a ,
 & cio almeno nel caso retto , ma nel quarto con , n ,
 scritta . Fassi pane di questo grano di tristo odore , &
 negro , essendo egli di sustantia , come scrisse Mne-
 sitheo , membranosa . Ma s'egli hauesse soggiunto , il
 pane di questo farsi anchora negro , facilmente gli hau-
 rei creduto , questo esser quel seme , da lui chiamato
 zea . Ne i frigidissimi luoghi di Bithinia , si chiama un
 certo grano Zeopyron , senza quella lettera i , nella pri-
 ma sillaba , come appresso Homero , Formenti , & zeia ,
 orzo bianco è secondo . Ma di questo si fa pane più bi-
 anco di quello che si fa di briza in thracia ouero i Ma-
 cedonia . Et si come il nome istesso Zeopyron dell' uno e
 dell' altro cio è del nome zea & pyron , cio è formento
 cōposto , così anchora la sustantia sua è ad un certo modo
 tra l' un & l' altro mezzana , come s' ella fosse di amen-
 due composta . Percio quanto egli è più inferiore al
 formento , tanto è della briza thraciana più prestante .
 I nomi delle citta , oue nasce questo grano , sono Ni-
 cea , Prusca , Cassiopoli , Claudiopoli , Heliopoli , & Do-
 rila , la quale è della Phrygia asiana ultima terra . La
 Phrygia istessa anchora ha vn simil grano , che ne i cà-
 pi nasce , come anchora alcune altre città finitime . Ma
 si può ueder il pane , che si fa di cotesco grano , esser tan-
 to miglior di quello che si fa di briza , quanto egli è d
 quello che si fa di formento inferiore . Fere mentione
 della zea anchora Theophrasto , nel settimo libro del-
 le piante , così scriuendo : intra quelli che s' assomigli-
 ano

ano all'orzo et al formento, come la zea, l'olira, la tipha, la uena begilope, la zea è la più forte & fruttuosa. Mette ella molte radice & profonde, & cresce con molta & grossa paglia, ma il frutto è leggerissimo, & à tutti gli animali giocondo molto. Da poi s'aggiunge la tipha è tra tutti leggerissima, perche ha in sol gambo & sottile, perche richiede terra magra & non come la zea fertile e grassa. Dapoi s'aggiunge: sono questi due cioè la zea e la tipha, al formento somigliantissimi Et tãto della zea scrisse Theophrasto. Ma Herodoto nel secondo scrive queste parole: molti uino di formento è d'orzo: ma appresso à gli Egitti si tiene à uergogna, l'usar questi in cibo, ma usano la olira, la quale altri chiamano per z, zea. Dioscoride nel secondo della materia medicinale scrive queste parole: sono due spetie di zea, delle quali l'una semplice, l'altra decoccion si chiama, perche contiene il grano in due tuniche, ò guscie che dir uogliamo, rinchiuso. Nutrisce più dell'orzo, & è grato allo stomaco, ma fatta in pane è meno del formento nutritiua, ma il chiamato Crimenon è più grosso della farina, per cagione della sua macinatura. Questo si fa quando di zea, quando di formento, et di quelle poscia si fa pultiglia. Egli assai nutritiuo, & facile à digerire, ma quello che si fa di zea, è più costrettiuo, & massime se prima sia arrostita. La olira anchora è della medesima spetie, che è la zea, ma tolta ugual quantità, nutrisce meno. Et questa si fa in pane, et di lei parimente si fa crimenon. Ma della zea sottilissimamente macinata si fa anchora l'Atthera. Questa è una sorbitione à guisa di pultiglia liquida
alli

I L P R I M O

alli fanciulli conueniente, & usasi anchora per cataplasma il trago ha il seme alla Alica somigliante, ma nutrica molto meno che la zea, per hauer egli piu de poluere & guscia. Et percio è anchora piu facile à digerire, & piu leggero à smaltire. Hor della zea sia detto à bastanza. Ma in uero potrebbesi alcun marauigliar di Mnesitheo, che egli non habbia conosciuto quanta differenza sia tra l olira, e la tipha. Conciosia cosa che amendue abundantissimamente nascono nell' Asia, massime nella parte à Pergamo superiore tal che i uillani usano farne pane, perche i formenti nelle citta si ragunano. Il pane olirino è ottimo dopo quel di formento, quãdo di buõa olira sia fatto, il secõdo luogo dopo questo è del tiphino, ma se quello di trista olira sarà fatto, il tifino non gli sarà inferiore, & se la tifa sarà della migliore, il pane tifino caldo sarà miglior del olirino, ma riposto diuenta di quel peggiore. Perche essendo di pasta piu tenace, grandemente s'indurisce, & massime quando negligeramente si prepara. Et percio chil mangia dopo un giorno ò due, & maggiormente dopo più giorni si sente aggrauar il uentre come di loto. Ma essendo anchor caldo aggradisce etiamdio à cittadini, con certo cascio preso, il quale usano essi chiamare oxygalactino. Ma bisogna che questo anchora sia tenero, et che il pane sia di recente tratto del forno. Quello adunque che cosi è cotto, non solamente à uillani, ma à cittadini anchora è aggradeuole. Ma quello di tre ò quattro giorni anco alli uillani riescie ingrato. & à digerire piu difficile, & à scendere più tardo del caldo, il quale non è da tal accidente accompagnato.

to. Ma quanto alla egestione è molto al ordeacio inferiore ben che non così si biasima, come il migliacio. Anzi nudrisc anchora sufficientemente mentre che egli è caldo. Di modo che egli non è à quello di formento fatto di tutta farina inferiore. Ma il grano della tipha ha la guscia esteriore come l'olira & l'orzo anchora. Ma isgussato si fa in pane, che vulgarmente s'usa. Mangiasi anchora in acqua lessò, come il dalli uillani detto apohthermo, con sapa condito Et alle uolte anchora con sale si mangia, si come io dissi hauer già mangiato il formento. Ma della miglior olira quando che la sia accuratamente isgussata, ne fanno il trago il quale molti usano lessò in acqua, & poscia gettatane uia l'acqua, mettendoui sapa, ò uin dolce, ò molso, & appressò pignoli nell'acqua macenati tanto, che siano benissimo tumefatti. Ma alcuni dicono questo grano comprendersi nella generatione dell'olira, ma non essere della medesima spetie. Sono anchora molti altri grani, tra loro somiglienti, li quali però nō sono sotto la medesima spetie di predetti: li quali parte tra l'orzo e la tipha, parte tra l'olira e la tipha, parte tra'l formento e l'olira sono mezzani. Ma molti s'auuicinano alla natura chi dell'olira, chi del orzo, chi della tipha, & chi del formento, si come altri ritengono il nome quali del panico, & quali del miglio: altri però semplici come nella italia, altri composto, come in Capadocia il chiamato gymnotrichon, cio è orzo nudo, & nella Bithinia il zeopyron. Ma sia meglio lasciar di dire non solamente di nomi, ma anchora di grani, & far un discorso di tutti uniuersale. Tutti quegli adun
que

I L P R I M O

que che in poca quantita sono di molta *sustantia*, & questa grossa e tenace, quelli, dico, sono d'ottimo sugo & nutrimento, non però ageuolmente si smaltiscono. Ma all'opposito, tutti quelli che di *sustantia* sono inane & molle, & le parti loro sono fursuracie, più ageuolmente si smaltiscono. Ma nutri, con meno. Et di questi tali tutti quelli chi sono di trist'odore, et al gusto ingrati, senza dubbio sono di tristo sugo, & difficili a digerire. Ma che in poca quantita molta *sustanza* si comprenda, cio conoscerai, si dal peso alla statera pesandoli, come dalla quantità della farina. Per cio che da poca quantità riescie molta da que grani, chi sono di *sustantia* piena & densa. La differentia poscia quanto alla calidità & frigidità, prima che si mangino & entrino nel corpo, potrai pigliarla, dal colore e dal sapore, e dal uso che hanno estrinsecamente applicato. Ma poscia che sono entrati nel corpo si discerne esattamente dal senso. Che si scopre nel uentre di chi gli mangiano, se la cosa mangiata riscalda, ò refrigera, ò non faccia ne l'un ne l'altro euidentemente. Ma naturalmente il colore dell'orzo e dell'olira e bianco, ma del formento è rossigno. La tipha è piu rossa del formento, et il corpo di lei è denso e riserrato: et forse che questo conferisce nõ so che alla picciolezza del grano, perche ella è non poco di grandezza al formeto inferiore. Ma alcuni hanno compreso questo grano sotto al formento. Et quel detto d'Homero di caualli, oue Hettor parlando loro disse: uoi erauate i primi, à cui porgeua, il soauo formento, uoglion s'intenda del grano della tipha, argomentando che la tipha e un picciol formento, &

ro, & questo darfi in cibo à caualli senza nocumento. Et non senza ragione alcun chiamaua la tipha picciol formento, essendo à quello simile, & nel colore, & nella densità, & nella efficatia del calore.

Della vena.

Cap. XIII.

Questo grano nasce in Asia abundantemente: & spetialmente nella Misia à Pergamo superiore, doue la tipha anchora, è la olira uiene copiosamente. Ma è cibo da giumenti, non da huomini. Saluo se alle uolte per caristia sono sforzati à farne pane. Ma fuora di caristia mangiasi lessò nell'acqua, con uin dolce, sapa, ò molso, come anchor la tipha. Partecipa anchora del calore, come quella quantunque la non sia ugualmente dura. Onde presta al corpo manco nutrimento. Ma per altro il suo pane è insoaue, non però costipa il corpo, ne l'amolla, ma è intr' ambidue collocato.

Del Miglio Pannico. Cap. XIII.

Fassi alle uolte anchora di questi pane, quando manchino le dette biade. Nientedimeno il pane che di queste si fa, e di poco nutrimento e freddo. Il che manifesta l'essere à guisa d'arena solubile, come quello che in se ne grassenza ne uiscosità contiene. Tal che meritamente il corpo humido dissecca. Ma i uillani cuocono la farina loro, poscia condendola con grasso di porco, ouero olio, la mangiano. Ma il miglio è del pannico ad ogni uso migliore. Et è più soaue à mangiare, e facile à digerire, & costringe men il uentre, & nutrisce meglio. Sogliono anchora i uillani mangiarla cotta nel latte, ma in altro modo che quella di
formento

I L P R I M O

formento. Onde si fa chiaro, questo cibo per se solo tolto, tanto esser migliore, quanto il latte e in general buon sugo, & in tutte l'altre cose, alla natura d'amendue anteriore. Intendo tutte l'altre cose, la digestion, la egestion del uentre distributione, la dolcezza, giocondità nel mangiarlo. Conciosia che in questi grani non e giocondità alcuna, massimamente nel pannico, al men in quello che nella nostra Asia uiene essendo in altri paesi, come nella Italia nasce assai migliore.

Dilegumi. Cap. XV.

Chiamano legumi quei grani, che s'usano in cibo, & de' quali non si fa pane, come sono faue, pesegli, ceci, lente cruda, lupini, riso, robiglia, cicerchia, araco, arabea, fagiuoli, fien greco, lente cotta, & altri tali. Della uirtù de' quali per ordine si tratterà, accio che quelli s'usino, i quali saranno conosciuti men nocui.

Del riso. Cap. XVI.

Usano tutti questo cibo à costipar il uentre, cuocendolo à modo d'Alica, ma e più malageuole a digerire dell'Alica, & nutrica meno, come ancora a mangiare di soauità e à quella molto inferiore.

Della lente cruda. Cap. XVII.

Ne di questa alcun fa pane, per esser arida, & solubile, hauendo la guscia stiptica, & quello che e in lei come carne, è di succo grosso & terrestre, & contiene alquanto di qualità costrettina, della quale la guscia molto partecipa. Ma l'humore che v'è dentro, come dinanzi ho detto, è al costrettino repugnante.

Onde

Onde se alcuno cuocendola nell'acqua, pigliasse la detta acqua, con sale, ò garo, ò con olio appresso condita, questa potione purgherà il ventre.

Della lente cotta. Cap. XVIII.

Ma la minestra fatta di lente, come di sopra dicemmo, due fiate cotta, ha virtù al succo contraria, come quella che dissecca il flusso del ventre, & corrobora lo stomaco, gli intestini, & finalmente tutto il corpo. Per il che è cibo à celiaci, & dissenterici, opportuno. Ma cotal minestra fatta di lente pilata, si come si spoglia di quella molta costrittione, e di quegli effetti che à quella seguono, così nutrica meglio, di quella, che non è pilata, genera succo grosso & tristo, & è dura à snaltire: non però dissecca i flussi del corpo, come la non pilata. Onde meritamente n'acquistano la chiamata Elefantiasi, & il cancro, quelli che sopra modo in cibo l'usano. Perciò che i cibi di substantia grossa & secca, sono habili à generar humore malinconico. Per tanto à quelli solamente, che hanno nella carne loro il mal'habito acquoso, si da le lente in ministra vtilmente à mangiare, si come à secchie squalidi è molto dannosa. Parimente offusca la vista sana sopra modo disseccandola, & all'opposito alla offuscata è gioueuole. Ma ne alle cōsuete purgationi delle donne è conueneuole. Perch'ella fa il sangue grosso, & à correr tardo. Ma se fieno immoderate è utilissima. Et conciosia cosa che la ptissana al men in questo li sia contraria d ambedue insieme composti si farà cibo prestantissimo, da i nostri chiamato phacoptissana, componendo ambedue non ad ugal misura.

I L P R I M O

misura, ma uanco di ptissana mescolandoui, come quella che fa molto sucu, & cresce à gran misura, & la lente cotta à poca quantità riesce. Si prepara questo cibo, come la ptissana, saluo che ui giunge saturegia ò pulegio, il che si fa, affinche la sia più gustenole, & si digerisca meglio, la doue la ptissana non li richiede, essendo dell'aneto, ò del porro contenta. Ma i cuoghi pessimamente la prepara à i potenti, condendola con sapa: conciosia che la lente non richiede mistione di cose incrassanti, ma piu tosto di cose humidi, & che incidino la grossezza sua. Ma quella con la quale si mescola la sapa, suol causar oppillationi nel fegato, & accresce le infiamagioni di questo membro, e della milza, saluo, se con mele non si fa migliore. Et è cosa manifesta, ch'ella esacerba le durezza dell'un, e l'altro membro. Ma se vorrai cocer insieme carne porcina, trouerai la recente alla ptissana, & alla lente la salita proficua, si come la chiamata neale, cioè recentemente salita, la quale intra queste è mezzana, alla phacoptissana conueneuole, & quanto alla suauità, & quanto alla digestione. Ma nientedimeno la lente con carne salata mangiata maggiormente aumentarà i grossi humori. Percioche questa anchora genera sangue grosso & maninconico. Per tanto non bisogna souerchiamente vsarla, e massime quelli, ne i quali l'humor malanconico, ò grosso & in summa tristo sugo abonda, le medesime cose si debbono considerare delle ragioni, di tempi dell'anno, & delle constitutioni dell'aria, in qualunque cibo: perdonando a cibi grossi & melanconici nell'Autunno, & vsando-
gli

gli il uerno : si come & nella state i frigidi & humidi, & nella primavera, la quale è di mezzana temperatura, i cibi di mediocre facultà si debbono pigliare . Ma di mezzani non è una sol spetie, conciosia che sono tali, perche non partecipan punto de gli estremi, altri dalla mistura d' ambidue gli estremi ugualmente temperati acquistano la mediocrità . Il che ho detto pocofa, quando alcuno con la lente mescola la ptissana . Similmente Heraclide Tarentino concedeva il cibo detto Theuthlophace , non solamente à i sani ma anchora à gli amalati . Perche sto cibo è di contrarii fatto mezzano, Peroche la Bieta meno, et la lente piu facilmente si smaltisce . Onde si fa chiaro, che'l sugo di questo cibo, pe'l corpo diffuso della natura d' ambidue è composto, della lente dico, & della Bieta .

Delle Faue Cap. XIX.

Vsanse le faue anchora in molti modi facendosi à esse puliglia hor nelle pentole liquida, & hor nelli tegami spessa. Euui anchora un terzo modo di prepararle, cio è quando si preparan con la ptissana . Vsanò i nostri gladiatori, monomachi chiamati, questo cibo cotidianamente in gran quantita, per incarnar l'habito del corpo di carne non densa & soda, come la porcina, ma alquanto piu fongosa . Ma è cibo uentoso in qual si uoglia modo preparato, quantunque egli sia molto cotto . & nientedimeno la ptissana, quando si cuoce, ogni uentosità depone . Ma che aduertisce & osserua le dispositioni, lequali a ciascun cibo seguono, cõprende in tutto'l corpo una certa tensione, da uentosità grossa causata & spetialmente quando non sia à

tal cibo affuefatto: ouero quando mal stagionato si piglia . Ma le faue non hanno fustantia densa & graue ma lieue ,et fongofa ,et tiene del aſterſiuo ,come la ptiffana , perche e manifeſto ,che la farina loro toglie le macchie della pelle:il che ſapendo i pulitori de gli huomini , & le donne , cottidianamente uſano ne i bagni farina di faua ,come altri il nitro & l' Aphronitro , & in ſumma coſe aſterſiue . Con queſta altreſi abbelliſcono la faccia , come con la ptiffana , per che ſcacciano le lentigini della pelle ,e la chiamata ephelide . Et per tal uirtù non tarda a ſcender giù pel uentre . Il che nõ fanno quelli che ſono di groſſo & uiſcoſo ſugo , & che non hanno uirtù aſterſiua alcuna , come detto habbiamo della Trago , ſimilagine , & amido . Ma eſſendo la puliglia di faue uentoſa , molto piu eſſe ſaran uentoſe ſ'alcuno le uſara cuocendole intiere & ſode . Nientedimeno ſe ſaranno fritte , come alcuni le uſano alle ſeconde meſe , in uece de frutti , è uero che laſciano quãto hanno di uentoſo , ma ſono piu malageuoli à digerire , & duramente ſi ſmaltiſcono , & danno al corpo alimento di groſſo ſugo . Ma mangiate uerde , cio è prima che ſiano mature & ſecche , fanno quello che commune uente fanno tutti gli altri frutti , i quali mangiati prima che ſiano compiutamente mature danno al corpo piu humido nutrimento , & per tanto d'iſcrementi anchor piu copioſo , non ſolamente ne gli inteſtini , ma anchora tutto l'habito del corpo . Onde meritamente queſte tali faue nutrican meno , ma piu facilmente ſi ſmaltiſcono . Ma molti mangiono le faue uerde , non ſolamente crude , ma anchora le cuocono con carne di porco,

eo, come si fanno l'herbe: ma in uilla con carne caprina & pecorina si cuocono anchora altri aduertiti della uentosità loro, ui mescolano cipole, quando ne fanno pultiglia nelli teganti. Et altri mangiono con seco le cipolle crude. senza lessarle insieme. Perche quello che in tutti i cibi è uentoso, con cose riscaldanti & sottiglianti si corregge.

Della Faua Egiptia. Cap. XX.

La faua egiptia si come la nostra auanza di grandezza, così è de natura piu humida & iscrementosa. Ma se hai in memoria quanto s'è detto di legumi d'una istessa specie, ma di piu humida temperatura, & perciò anchora di già detti piu iscrementosi, & nella digestion, & nella egeflion del uentre, & nella distributione, & nella nutritione, non fa di mestiero udir di questa faua, potendo tu da quelle cose che hai udite della nostrana, di questa far giudicio.

Di peselli. Cap. XXI.

I peselli ritengono una certa similitudine di tutta la sustantia con le faue, ma mangiati nelle medesime maniere che quelle in questi due modi sono differenti, cio è che non sono uentosi come quelle, ne hanno uirtu asterfina, & perciò piu tardi delle faue si smaltiscono.

Di Ceci. Cap. XXII.

Non usano molto i cittadini di far pultiglia de ceci, ma ho ben ueduto alle uolte prepararsi da villani, come anchora nel latte cuocersi la farina loro. Perche non si ponno così in fragnere, come le faue e i peselli, per farne il cibo da greci chiamato erygmos. Costumano molte genti mangiar i ceci cotti nell'acqua par-

I L P R I M O

te per se soli, parte con sal conditi. Ma i nostri fanno di formaggio duro non so che simil alla farina, il qual ui metton sopra, ma i ceci non son men uentosi delle faue, & sono molto piu che quelle nutritiui. Stimolan alla libidine, & credon si esser dello sperma generatiui. Et perciò i danno à mangiare à caualli stallioni à questo fine. E anchor in essi uirtu astersua maggior che nelle faue: tal che alcuni d'essi rompono le pietre che nelle reni dimorano. Et questi sono neri & piccioli, quali spetialmente nascono nella Bithinia, e chiamansi Arietini. Ma meglio è bere la dicottion loro nell'acqua fatta. Vsan si anchora i ceci uerdi, cio è prima che sian maturi, come le faue anchora. Ma s'è ragionato poco fa generalmente di frutti non maturi, nel discorso fatto delle faue. Parimente credi hauer udito di ceci fritti, con quanto nel medesimo discorso s'è ragionato. Percio che tutte le cose fritte depongono il lor uentoso, ma diuentano piu difficili à digerire, & piu stiptiche, & danno al corpo piu grosso nutrimento.

Di Lupini Cap. XXIII.

Sappiamo questo seme anchora essere, come dicono i Greci, polichresto, nell'altra sua signification pigliato. Perche cosi si chiama & quella cosa, che à molte passioni del corpo si conuiene: & quella che à tutti gli huomini, ò alla maggior parte è utile, quantunque tutti siamo d'essa ad un certo modo bisognosi. Il lupino adunque in questo secondo significato è legume molto usitato. Percio che lesso & poi in acqua dolce macerato tanto che diponga la natia in gratitudine, si mangia con garo, & Oxygaro, ouero senza es-

fi

si anchora, mezzanamente cosifale condito, non l'orzo. Et altri cibi, i quali in uarii modi si preparano. Ma è di natura aspra & terrestre: per il che di necessità è difficile à digerire, & genera grosso humore, dal qual non ben digesto si conerea il propriamente nominato crudo humore. Ma nella decottione deponendo quanto in esso lui si conteneua di amaro, diuenta simil alle cose, quanto al senso di niuna qualità. Per tanto ragioneuolmente non è egli atto alla egestione, ne à prohibir il flusso, come le cose costrettiue, ma è tardo à descendere, & difficil à smaltire, & à distribuirsi. Conciosia cosa che i Medici così chiamano que cibi, i quali non hanno alcuna eccellente qualità, la quale possa eccitar ò prohibir l'egestione. Quelle adū que sono in essi non come alimenti, ma come medicine. Ma tutti quelli che non hanno alcuna manifesta quantità, sono da i Medici à ragion chiamati insipidi, cio è senza qualità. Ma secondo il modo della humidità et uiscosità accade loro essere ò presti ò tardi alla egestione, ò intra quelli mezzani: gli humidi & lubrichi presto descendono, gli aspri & secchi all'opposito. Ma quelli tutti che in tra questi sono mezzani, secòdo le dette differenze, nō generan ne grossezza nefabile, ne sono tarde à smaltire. Si come adunque si conuiene saper tutte queste cose di tutti i cibi generalmente, parimente conuiene sapere, che di questi cibi gli di corporature liquidi, tutti danno al corpo poco nutrimento, & facilmente risolubile, de modo che in breue il corpo ha bisogno d'altro cibo: ma i duri & terrestri rendono nutrimento molto & sodo, & malageuole à di-

I L P R I M O

gerire. Ma s'egli anchora tiene à uiscosità, in uero tanto piu partorirà euidentemente questi effetti tutti. E anchora manifesto che tali cibi non sono facili à digerire, come n'anco à conuertirsi in sangue, ne ad assomigliarsi alle parti sode dell'animale, & se così è n'anco à nutrir presti. Ma quando che sian dalla natura domati prestano al corpo molto nutrimento.

Del Fien greco. Cap. XXIII.

Questo seme non solamente fien greco, ma anchora corno bouino, & corno caprino è da alcuni chiamato: & è di quelli che manifestamēte riscaldano. Rende à gli huomini la istessa utilità che i lupini: perche l'usano con garo à lubricar il corpo. Ma è à tio molto piu habili che il lupino: non hauendo egli cosa dalla propria sustantia, che l'ritardi dalla egestione. Mangiasi anchora con aceto & garo, come i lupini. Molti anchora con uino, garo, & olio il fien greco & i lupini, & con pane, contenti di tal companatico, il quale come che meno purghi il uentre, nientedimeno non offende nel capo, come il fien greco ad alcuni siol fare, tolto con garo, ne anchora turba lo stomaco, il che fa in alcuni il fien greco. Al medesimo modo usano alcuni i fagioli, & la arabea di quali scriuerò poi, facendo un discorso à tutti questi commune. Mangiasi anchora il fien greco da alcuni prima che la pianta habbia prodotto il frutto, in aceto & garo macerandolo. Ma altri mettendoui olio l'usano in companatico, con pane mangiandolo. Altri anchora con olio & garo s'el pigliano. Ma nuoce al capo tolto in quantità, & tanto piu senza pane mangiandosi, & ad al
tri

tri conturba lo stomaco. Ma il succo del fien greco lessato tolto con mele, è buono à purgare ogni tristo humore che sia ne gli intestini, parte con la viscosità sua lubrificando, parte col calore mitigando il dolore. Et perche egli è anchor partecipe della uirtù astringente incita gl'intestini alla egestione. Ma il mele con seco mescolato debe esser poco, perche la mordacità non habbia luogo. Ne i dolori poscia del petto diuturni senza febbre si debbono cuocere con seco dattali grassi. Et douerassi isprimere il succo, & poi con molto mele mescolarlo, & di nouo su le bracie cuocerlo tanto che mezzanamente s'ingrossi, & così si debbe innanzi pasto usare.

Di Fagioli e del Ocro, ouero Arabea.

Cap.

XXV.

Questi semi anchora si mangiano innanzi pasto, come il fien greco, prima in acqua macerati tanto che mettino le radici, condendoli con garo per lubrificar il corpo. Il loro succo quando sia digesto, & distribuito pel corpo, è più nutritiuo, che'l fien greco. Ma io in Alessandria conobbi già un certo giouane di professione medico, il quale usaua in companatico questi quattro cibi, cioè fien greco, fagioli, arabea, & lupini. Usaua egli anchora alle uolte parcamente oliue da Menephi, & herbe, e frutti, quantisi mangiavano crudi, hauendosi egli proposto di non accender il fuoco. Costui adunque uisse in sanità per tutti que quattro anni, & conseruò l'habito del corpo suo in parte niuna deteriorato dello innanzi. E ben uero, che li mangiava con garo alle uolte al garo agiungen-

I L P R I M O

do olio, alle uolte uino, alle uolte anchora aceto, & alle uolte con sale solamente, come i lupini anchora. Ma del uiuer salubre ne i libri della conseruatione della sanità diffusamente habbiamo ragionato: & sene dirà anchora sotto breuità nella presente opera. Ma aggiungasi anchor questo à quanto s'è detto della arabea & de' fagioli, che questi cibi sono mezzani intra quelli che sono di buon & chi di tristo sucò, & tra quelli che sono facili & difficili à digerire, & intra quelli, che sono presti, & chi tardi à smaltirsi, & tra i uentosi & non uentosi, & quelli che poco et che molto nutrono. Perche non hanno qualità efficace, come alcuni di quelli, che hanno sughi acri, ò costrettiui, ò falsi, ò dolci, ò amari.

Della Cicerchia. Cap. XXVI.

La Cicerchia è di sustantia simile alla arabea et à fagioli. L'usano assaissimo i villani nella nostra Asia, & spetialmente nella Misia, & nella Phrigia, non solamente à guisa della arabea, & de' fagioli, come in Alessandria, & altre città s'usa, anchora à modo di phacoptissana preparandola. Il sucò suo è simil di uirtù alla arabea & à fagioli, ma è de corporatura più grossa, & per tanto è anchora di quelli alquanto più nutritiua.

De' gli Arachi. Cap. XXVII.

Truouamol'ultima sillaba di questa parola araco per, c, nelle olcadde scritta a^o. Aristophane, oue dice, araco, fomento, ptissana, alica, zea, loglio, similagine. Ha il seme simil alla cicerchia: & alcuni pensano che egli non sia spetie da quella diuersa. Perche
l'uso

l'uso suo tutto, & la uirtu è à quella della cicerchia pare, se non in quanto sono piu duri, & à cuocere più difficili, & à digerir piu malageuoli gli Araci. Appresso di noi chiamasi un certo seme saluatico, rotondo, & duro, trouato nei grani, arachon, l'ultima sillaba non per c, ma per ch, proferendosi il qual sciogliendo gettano uia, come il seme dell'herba detta Securidaca.

Di Dolichi.

Cap. XXVIII.

Il nome di Dolichi è stato scritto anchora da Dio- cle, tra i nomi di frutti che ci nutricano ma è scritto anchora nel libro della dieta ad Hippocrate attribuito, del quale ho gia fatto mentione. Ma stimo che cosi chiamino, il seme d'una pianta hortense, hora chiamata da molti nel numero del piu in due modi: perche alcuni il chiamano sillique, & altri faseoli per quattro sillabe questa uoce proferendo, facendol per tanto nome diuerso da quello per tre sillabe detto faseolo. Ma dicano alcuni, il faseolo esser il medesimo che la cicerchia, altri essere spetie d'essa. Non dimeno quanto s'appertiene à i Dolichi, potrebe alcun conietturare quegli essere queste piante hortensi, da quanto nel ottauo della Historia delle piante in questo modo ne scrisse Theophrasto: et altri sono di retto gābo, come il formento, e l'orzo, & in summa tutti i cibali & estini: altri s'inclinano in lato come il cece la robiglia, la lente, altri uan per terra, come l'Arabea, i pesegli la cicerchia. Ma il dolito quando cō lunghe pertiche si sustenti, à quelle aggrappandosi ascende, & fassi piu fruttifero, altrimenti riesce tristo & rugginoso. Da questo che egli uole che si sustentino con longhe pertiche, & il dire che cio non facendo,

facendo, essi diuentarebbono rugginosi, potrebbesi con ietturare, che egli uoglia intendere di quelli, che hora faseoli & filique si chiamano, ma chiama egli filique, quelle nellequali i grani de cotesti legumi si contengono, come lente, robiglia, pisello, faua, & lupini. Perche si come le spiche comprendono i grani de formenti, cosi le filique comprendon i già detti. Et in uero le filique cōprendono i dolechi. Et per questa ragione stimo io, che tutto il frutto sia da gli huomini hoggidi chiamato filique, come anchora tutti i frutti formentacii spiche si chiamano. Come sono anchora molte altre cose, le quali sono à gli huomini molto in uso, che han pigliato il nome di tutto'l genere, come il calamo, col qual scriuemo, & l'atramento. Hippocrate nel libro della dieta scrisse in questo modo: i pesegli sono men flatulenti, & si smaltiscon meglio ma l'Arabea et i Dolichi si padiscono meglio di questi, & sono men uentosi, & piu nutritiui. Perche in queste parole i pisegli alle faue cōparando, delle quali già come di cibo uentoso haueua egli fatta mentione, et poscia scriuendo della arabea, & di dolichi, dichiara i dolichi essere della medesima spetie cō' predetti semi, & spetialmente con la Arabea. Ma non hauendo egli fatto mentione alcuna, della cicerchia, ne de' faseoli, ci fa alquanto dubitare, che alcun de' questi semi potesse esser chiamato dolico cio è filiqua. Ma se nella generatione della cicerchia i faseoli si comprendono, non si potrà fuggire, che nelle dette parole la cicerchia nō si possa chiamare dolico. Dio cle anchora nel catalogo di legumi hauendo primiera mente detto della faua, da poi di posegli, scriue immediatamente

diatamente in tal maniera: i dolichi nō nutrican meno di pisegli, ne altresì sono uentosi, ma quanto s'appartiene alla giocondità, & alla digestione gli sono inferiori. Ma facendo egli dappoi mentione della *Arabea*, lente, ceci & vobiglia, & amettendo la cicerchia, ma fa similmente sospettare. Ma alcun potrebbe dire, tutti questi essere una istessa generatione, dico, la cicerchia, l'*Arabea*, i faseli, ma essere con più nomi esplicati, come appresso à i greci *Stilos* & *Kion* che significan ambiduoì colonna, ma forse distinti secondo alcune differenze, in essi loro apparenti. Ma che i dolichi non men nutriscono di pisegli, & manchino altresì di uentosità, ci fa chiari, che *Diocle* habbia chiamati dolichi quelli, che hora fasuoli si chiamano, pche la cicerchia non meno manca di uentosità che i pisegli, si come ne anco l'*Arabea*, ne' faselo, uoglia che questi siano, come dissi, una istessa spetie, uoglia che siano defferenti è d'un istesso genere. Ma *Philotimo* & *Prassagora* nō han fatto mentione d'alcun de' questi cibi, saluo delle faue, & de' peselli. Perche niente possiamo hauere da essi del nome di dolichi, à qual cosa s'adatti. Per tanto ogniun chiami come gli pare, quelli che hora sono da molti faseoli & silique chiamati, & sia la natura loro quale è stata da *Diocle* à i dolchi attribuita. Al parer del quale s'accorda *Hippocrate* nel libro della dieta, dicendo, l'*Arabea* & i dolichi essere più facili a smaltire, che i pesegli, & testifica questi essere men uentosi, & più nutritiui. Et così è, saluo, che gli huomini per il più gli mangiano interi, & anchora uerdi co' baccegli insieme, cō olio & garo, & alcuni ne aggiungono uino
anchora

anchora. Ma questi non si ripongono come i pesegli, per la souerchia loro humidità, per cagion della quale si sogliono corrumpere. Ma s'alcuno securamente gli uollesse rippore, come mio padre faceua, bisogna esattamente disseccarli, perche così durano tutto'l uerno in corrotti & sòdi, prestandoci la medesima utilità, che i piscelli, ma un mio amico, ilquale negotiava in Roma mi diceua, che nella Caria patria sua, Ceramo nomata, si seminauano i dolichi ne i campi, non altramente, che tutti gli altri legumi, & essere la forma loro piu longa che delle cicerchie.

Dell'Orobo, ouero Robiglia. Cap. XXIX.

Mangiano i buoi la Robiglia appresso noi & altre nationi, primieramente nell'acqua raddolcita: ma da gli huomini è totalmente aborrito questo seme, percio che è ingratisissimo, & di tristo succo. Alle uolte nelle gran Caristie, come scrisse anchora Hippocrate, per necessità s'usa questo cibo. Ma noi preparandola come si preparan i lupini, l'usamo con mele, come medicina ispurgante del petto & del polmone i grossi humori. Delle Robiglie manco medicinali sono le bianche di quelle che tengono à rossezza, ò à pallidezza. Quelle, che due fiate si cuocono, & piu fiate nell'acqua si raddolciscono, depongono la loro insauità, ma con esso lei perdono anchora la uirtù astringente, & incisiva. Tal che resta il terreno della sustantia loro il quale senza euidēte amaritudine disseccatino cibo diueta.

Della Sesama, & Irione. Cap. XXX.

Il seme della sesama è grasso, et percio riposto presto si fa uliginoso. Per tanto prestamente riempie quelli,
chel

che'l mangiano, conturba lo stomaco, et tardi si digerisce, & presta al corpo grasso nutrimento. Onde si fa chiaro, che egli non puo dare allo stomaco uigore, & fortetza, si come ne qualunque altra cosa grassa altresì. Ma egli è di succo grosso, & perciò ne anche presto si distribuisce. Non s'usa molto da per se, ma con crudo mele facendone il cibo da molti sessamida chiamato. Si sparge ancor su'l pane. Ma si come il pannico anchora, il quale dicemmo etiandio nomarsi meline, in quanto è simil al miglio, ma per altro a quello inferiore, parimente l'Irione quanto alla corporea sustantia è in un certo modo alla sessama simile, ma è cibo insouo, & di menor nutrimento, & in ogni altra cosa peggiore. Nel rimanente l'un & l'altro è di calda natura, & pertanto genera anchora sete.

Della semenza del Papauero. Cap. XXXI.

La semenza del papauero domestico è utile sparso nel pane come cōdimento, a guisa di sessama. Ma e più prestante il seme bianco che'l nero. Ha uirtù refrigera tiua, & perciò è anchor sonnifero. Ma se in gran quantità si piglia, è non solamente sonnifero, ma anchora saporifero, & e a digerir difficile. Appresso uieta che gli spurgamenti del petto e del polmone, si spurghino. Ma giona alle sottil distillationi del capo. Al corpo non presta egli notabil nutrimento.

Della Semenza del Lino. Cap. XXXII.

Usano questo seme alcuni fritto, con garo, in compannatico, a guisa di sale artificiato. l'usano anchora mescolato con mele. Et altri lo spargano sul pane. Ma offende lo stomaco, et e a digerir difficile: & presta al
corpo

I L P R I M O

corpo poco nutrimento. Quanto alla egestione ne si lo da, ne si uitupera. E ancora partecipe alquanto di uirtù diuretica. Il che amplamente si manifesta, quando fritto si mangia ma all'hora costipa alquãto il uentre. I Villani l'usano souente mescolato con mele, poscia che egli sia fritto & trito.

Dell' Ormino. Cap. XXXIII.

Esano questo ancora fritto, dipoi trito tanto che di uenti farina, & u'aggiongono mele ancora. E di poco nutrimento. Tiene la natura sua intra l'irione, el comino.

Del seme della Canapa. Cap. XXXIIII.

Non, come la pianta istessa della Canapa è all'agno alquanto simile, cosi anchora il seme è di uirtù simil al seme, anzi sono essi molto differenti, essendo egli a digerir difficile, allo stomaco & al capo nocuole, & di uitioso suco. Nondimeno alcuni pigliano tritto con altri tragemati. Chiamo tragemati quei cibi che dopo cena si pigliano, per meglio bere. E molto caldo, pero nuoce al capo in gran quantità pigliato, mandando su uapori caldi & medicamentosi.

Del seme dell' Agno castro ouero vitice.

Cap. XXXV.

Et questo per ciò si mangia fritto, che si stima che egli raffreni gli stimoli uenereri. Presta al corpo poco nutrimento, & questo disseccattiuo, & refrigerante. E molto priuo di uentosita. Et per queste cose tutte cõuiensi a tutti quelli, che uogliono seruare castità. Et per cio dicono essere cosi nomato. Non offende cosi il capo, come la Canapa.

Della Aphaca & Veccia. Cap. XXXVI.

La forma di questi semi non è rotonda come quella della faua, ma alquanto piu larga, come quella delle lenti. Questa anchora si ripone da i villani con i baccegli & con la pianta intiera per pascerne i giumenti, nientedimeno ho conosciuto io di quelli, c'hanno mangiato anchora di questi, costretti dalla fame, & massime nella Primavera, essendo quegli anchora verdi, come si costumano mangiare i Ceci & le Faue. Ma sono non solamente ingrati, ma anchora difficili a digerire, & costipatiui del ventre. Onde si fa chiaro, che quelli che sono di tal natura, non contieneno nutrimento di buon sucu, ma grosso, & a generar sangue maninconico idoneo, come gia della lente detto habbiamo. Ma quella contiene molte commodita, delle quali questi non ne posseggono pur una. Il nome della Veccia è appresso a noi vsitato, & con questo sol nome s'appella: ma da gli Attici araco, ouero fatta si chiamaua.

De diuersi semi i quali in cadaun genere si trouano mescolati. Cap. XXXVII.

Nel formento spesse fiata si troua di molto loglio, se ne ritroua anchora nell'orzo, ma puoco. Ma la chiamata Egilopa frequentemente si truoua nell'orzo, quando mal gli succede l'accrescimento, ò'l nasimento suo. Ma mio padre gia fatto vecchio diletandosi della agricoltura, una fiata semino formento & orzo diligentemente da ogni seme di diuerse generationi ripurgati, per conoscere chiaramente se dalla mutatio loro ne nascesse il loglio et la Egilopa, ouero se

I L P R I M O

*se questi semi haueſſero una lor peculiar natura, & eſſendo per auentura co' puri ſeminato tra'l formento molto L'oglio, & nell'orzo poco, ma gran copia d'Egilo-
 lopa, prouo il medefimo anchor ne gli altri ſemi: trouo adunque nella lente dalla mutation ſua eſſer nati ara-
 ci duri et rotondi, et ſecuridaca ſeme non buono à man-
 giare: et oltre di cio la aparine cio è Speronella, ſeme non ſolamente inetto à mangiare, ma tale che nel na-
 ſcere auuolgendosi intorno alle piante della lente, la ſoffoca, & attrappa, non altrimenti che l'Eruina
 l'eruo cio è robiglia. Queſti in uero ſono molto triſti ſemi. Ma il chiamato Melanopyro cio è formeto nero,
 naſce ne i formenti dalla mutatione loro. Ma di uicioſi-
 tà è al loglio del tutto inferiore. Truouo egli anchora in altri ſemi farſi ſimil mutationi. Per il che commadò
 à quelli che uoleſſero ſommamente uſarli, che ſcieglieſ-
 ſero cio che ui foſſe di uitioſo, & non teneſſero di ciò poco conto, come fanno i piſtori chi ſeruono al popo-
 lo. Perche eſſendo ſtata altre fiate vna mal ſtagione d'anno, nacque nelli formeti di molti loglio, il qual nò
 eſſendo da gli agricoltori co' criuelligli accio accom-
 modati, con diligenza ſcielto, ne meno da i piſtori, per
 eſſer ſtato poco ricolto di formento, incontanente inco-
 minciò à molti à doler il capo. Ma intrando la ſtate
 nacquero nella pelle a chiunque n'haueua mangiato,
 vlcere, ò qualche altro male, di triſti ſughi ſegno dimo-
 ſtratiuo. Non biſogna adunque eſſere negligenti in ri-
 purgar i ſemi, quali ſi preparano per mangiare, ſapen-
 do il danno che giornalmente generano, quantunq;
 per eſſer picciolo nò ſi ſenta, douendoli nò dimeno per
 longhezza di tempo acreſciuto, alla fine manifeſtare.*



DI GALENO

DELLA NATVRA

DI CIBI.

IL SECONDO LIBRO.



*Onciosia cosa che gli alimenti si piglino
& dalle piante, & da gli animali, & essen
do che quelli, chi prima di noi han scrit
to de gli alimenti hanno fatto principio*

*da i semi cereali cio è biade nomati, perciò che l'ali
mento del pane è di tutti il più prestante: pertanto noi
anchora habbiamo trattato nel primo libro del For
mento del orzo, della Tiphā, della olira, & appresso, di
quelli chi legumi si chiamano. Dapoi per ordine passa
remo in questo libro à gli altri alimenti, i quali dalle
piante si pigliano, & poscia à queglii, i quali tra quelli
che si piglino da gli animali sono à gli huomini più uti
li. Percio che questo ordine à me pare ragioneuole.*

*Sono anchora stati alcuni, iquali non hauendo prima
spiegati tutti gli alimenti d'una istessa spetie, ne hauen
do dopo le semenze cereali trouato di tutti quelli, che
dalle piante si pigliano, sempre hanno primieramente*

E di quel

di quelli trattato , che portano à gli huomini maggior utilità. Et in uero non si niega, che la carne di porco, di capretto, & quella di capra, di uitello, de' giouenchi, et la pecorina, & di queste non meno quelle delle saluaticine da cacciatori prese su ne i monti , si ueggono portar à gli huomini grande utilità. Ma tutta uolta hauendo io considerato non si poter concludere in un libro tutte le spetie de gli alimenti , ho pensato non importar molto , se nel secondo libro seguitassi à dire de gli alimēti, iquali dalle piāte si pigliano, et nel terzo quelli che da gli animali. Perche potrà ogniuno, à cui il libro sarà in pronto nel quale si trattano le facultà de gli alimenti, iquali spetialmente egli uorrà usare, hora il primo, hora il secondo, hora il terzo spiegare . Dunque per uenir al compimento di tutto il ragionamento delle piante ne i due primi libri, uenero al restante delle cose predette facendo tal principio . Tutti i cibi nel primo libro esplicati, erano semi di piante, hora cominciarò da i frutti , principalmente distingendoli da i semi, & massime che molti han creduto, che non importi, che si dica ò seme, ò frutto. I semi adunque già commemorati poco ò niente sono da i frutti differenti. Ma da quelli che hora si dirāno, son molto distanti. Perche per esempio, i fichi sono frutti del fico, ma i granelli che ui son dentro, sono seme del fico. Parimente l'uua è di tutta la uite il frutto , ma il solo nocciolo è il suo seme: et il frutto di peri e di pomi son similmente le mele e le pere , il seme sono i tre ò quattro granelli che nel mezzo loro si contengono. Che dirò io delle zucche, cocome ri, poponi, melopoponi, & di tutti gli altri tali ; certo tutto'l

tutto'l frutto è di gran longa dal seme differente. Ma nelle faue, lupine, dolichi, lente, & altre tali, iquali si rinchiudono ne i baccelli, tutto quello, che & de i baccelli & del seme ne risulta, è il frutto, benchè la maggior parte sta nel grano. Ma di quasi tutti li altri, i quali nel primo libro ho riferiti, il seme solo si mangià, eccetto il frutto del dolito, il quale solo tra gli altri si mangia intero essendo anchora uerde, perche i baccelli gli quali rinchiudono il seme, poscia che sono disseccati, sono à gli huomini inutili. Ma i baccelli delle faue, uerde non si mangiono, si come ne ancho quelli di ceci altresì, ne d'altri, i quali sogliono da Theophrasto Elloba, cio è, per dir così, baccellati esser chiamati. Onde non senza causa dissi, i lobi cio è siliques uolgarmente chiamarsi quelle, che da molti si chiamano fagioli. Perche la siliqua cio è li baccelli loro soli fra gli altri son da mangiare. Ma in nanzi habbiamo detto della natura loro, come ch'io altresì estimo molti de gli antichi sotto il nome di fagioli hauer compreso i dolichi. Ma i frutti delle piante si cogliono da gli arbori, et dalle herbe hortensi, tra i quali alcuni numeran anchora i poponi, e i melopoponi, et le zucche, dalle quali alla dottrina del presente li darò principio.

Di frutti fugaci nomati. Cap. I.

Chiamano i greci horan quel tempo dell'anno, nel mezzo del quale nasce la canicola, il qual è di giorni quaranta, in questo tempo adunque nascono tutti i frutti horei cio è fugaci, alcuni di quali già inuecciano, altri incominciano, & certi sono in uigore, ouero li trappassano, ò non u'arriuano. Et chiamansi horei, non

E ii perche

I L S E C O N D O

perche in quel tempo solo nascono, ma s'io non erro, per separarli da quelli, che si ripongono. Conciosiaco-
 sa che'l formento, l'orzo, & quanti nel primo libro ne
 habbiam commemorati, nascono la state di anno in
 anno, ma non si corrumpono, come le zucche, le more, i
 poponi, i melopoponi, le pesche, & altri tali, li quali, s'
 alcun uolesse serbarli per il uerno gli riponerà secchi,
 in contrario muteranno la uirtù natia. Alcuni tratto
 ne il seme alle zucche, & poscia disseccando la carne, la
 ripongono pel uerno. Et questo usano tutti piu che qua-
 lunque altro frutto buono da mangiare. Ma il formen-
 to, l'orzo, & quanti intra le biade si connumeran, ri-
 posti non cangiano natura. Perche serbano la sustan-
 tia loro in quella perfettione, la quale da principio nel
 la state hebbero. Ma questo è chiaro, che quegli i quali
 sono di corporatura ben riserrata & densa, si come
 sono d'habito durabile, cosi l'hanno altresì sodo & ter-
 restro, & consequentemente di molto nutrimento. Ma
 quelli di sustanza humida, sono corruttibili & poco nu-
 tritiui, & fan nel corpo anchora poca dimora: Et per
 tal ragione, questi tali più leggermente che i sodi si
 smaltiscono: & spetialmente quando tengono del ni-
 troso & astringuo. Come ne mostreremo alcuni di fu-
 gaci di tal facultà segnalatamente dotati li quali an-
 chor dicemo esser di piggior sucu di quelli, che non han
 qualità di sapor notabile, à guisa d'acqua pura. Tutti
 questi tali adunque, & molto piu quelli che si mangia-
 no prima che siano ben maturi, sono uentosì, ma piu
 tosto si smaltiscono, si come quelli di sottil sucu, piu pre-
 sto si distribuiscono. Ma sono anchora tutti questi tali
 di uitioso

di uitioso sugo: & à colui solo faranno prò, il quale per lungo uiaggio, & per gran caldo sia fatto stanco. Per che all'hora giouano humettando lo squallor del corpo, & moderatamente refrigerando se fieno tolti refrigerati. Conciosia che sempre hanno uirtù di humettare, ma non giamai di refrigerare, se fieno mangiati caldi da quelli, chi sono, come ho detto, disposti. Percio che non sono da propria natura talmente freddi, che possino refrigerar lo stomaco pigliati etiaudio caldi. Per tanto bisogna che siano refrigerati, accio possino contrariar al calore delle parti al uentricolo & al fegato uicine, nelle quali primieramente incontrano. Hauendo io adunque dette queste cose generalmente di tutti questi tali cibi, diremo hora della propria uirtù di ciascheduno.

Della Zucca.

Càp. II.

La Zuca è cruda e in soaue & noceuoale allo stomaco, & malageuolissima à digerire: di maniera che s'alcuno per bisogno de cibo ne mangiasse come un certo s'ausò fare, egli si sentirà nel uentricolo un freddo peso, & si gli subuertirà lo stomaco, & sarà costretto à uomitare, non essendoui altra uia à liberarsi da casi urgenti, se non quest'una. Però tutti sogliono mangiarla, & molti altri frutti fugaci altresì, ò tantosto che sia lessa, ò fritta nella padella, ouero arrostita. Et habbi questo sempre in memoria che è commune à tutti i cibi, i quali hanno bisogno d'essere col fuoco alterati. Mala zucca, della quale si ragionaua, lessa non ha manifesta qualità di sapore, eccetto, se alcun dicesse, esser anchora un certo sapore, il quale non

I L S E C O N D O

sia ne acre , ne salso , ne acerbo , ne amaro , ne che rap presenti altra simil manifesta qualità , si come ne l'acqua istessa altresì . Hor queste tali cose tutte si sogliono chiamare apia , cio è insipide , & così le chiameremo anchora noi , perche il parlar nostro sia chiaro . Essendo adunque la zucca tale , non senza causa in molti modi si prepara , come quella che è posta nel mezzo de gli estremi , & percio si puo ridur in differētemente à qual si uuol estremo . Perche alcuna cosa , c'habbia in se alcun estremo , non si puo facilmente ad una preparation ridurre all'estremo contraria . Onde la zucca per sua natura presta al corpo nutrimento frigido et humido , et per tanto ancora poco , come gia di tutti quelli detto habbiamo , che contienono suco acquoso & tenue . Ma facilmente scende giù pel uentre , per essere di sustantia lubrica , & per ragion commune à tutti i cibi humidi , quelli dico , chi senza strittione sono humidi . ne male si digerisce , quando prima non si corrumpra . Ilche le accade , quando che la sia mal stagionata , & quando nello stomaco alcun tristo suco sia ragunato : & alle uolte cio le acende anchora , quando nello stomaco si dimora , il che à tutti gli altri fugaci frutti suol' accadere , che siano di temperamento humido . Perche nel uentricolo si corrumpono , quando presto del corpo non escono . Adunque la zucca da propria natura contiene in se suco di non sensibil qualità , il quale , per nutrir il corpo , per tutto quello si diffunde : così quando che la sia con alcuna di quelle cose , c'hanno uirtù molto efficace , accompagnata , à quella facilmente si rassembra : di modo che se con se

nape

nape sia mescolata, il suco che d'ambiduo i pel corpo trapassa, sarà acuto con manifesta calidità. Parimente se con cosa alcuna salsa sia mangiata, si come alcuni con salsamenti, nelli tegami la preparano, genererà nel corpo suco salso. Et così preparata è cibo soauissimo, massime, s'el salsamento sarà delli pontici chiamati mylli. Et se con mele cotogne sia lessa, & come si conuiene cōdita, il suco suo sarà in predominio costrettivo. Ma arrostita, ò fritta nella padella perde assai della sua humidità, ma il rimanente di lei non ha alcuna uehemente qualità, si come n'anche quando sia con semplice brodo preparata. Ma per la sua acquidosa qualità natia, non senza causa, l'Origano si gli conuiene. Perchè tutti questi tali cibi, douendo riuscir soauì, & senza schiffo à chi gli usano, uogliono essere con suchi acri, ò acidi, ò austeri, ò salsi mescolati.

Di Poponi. Cap. III.

La natura di Poponi è molto fredda, & molto humida, & sono alquanto astringenti: però mouono l'orina, & più leggermente si smaltiscono delle zucche, & di melepoponi. Ma che siano astringenti, potrai chiarirti, se con essi fregherai la pelle sordida. Per tanto leuano le cotture nella faccia dal Sole causate, le lentigini, et le uutiligini nella superficie esistenti. Nò dimeno il seme mundifica più efficacemente che la carne loro: tal che à quegli anchora è conueniente, i quali patiscono di renelle. Generan nel corpo suco uitioso, massime quando non siano ben digesti: & all'hora causano la passion collerica. Perchè & prima che

I L S E C O N D O

si corrompano , facilmente inducono uomito, & mangiate in gran quantità, senza dubbio l'inducono , salvo se dopo si pigliasse cibo di buono alimento. Ma questo è chiaro , che gli huomini à questo frutto anchora hanno formato il nome , come all'atramento col qual si scriue , il quale melan , cio è atramento si chiama . Perche questa uoce pepon significa come pepanō cioè maturo, la quale uoce conuiene anchora à gli altri frutti , che si maturano , Perche l'uua anchora quando che la sia ben matura , si puo chiamare pepon, si come n' anch' esso altresì, pel cōtrario, nō si puo chiamare pepon, nō essēdo anchor maturo, come quello che è crudo & immaturo. Parimente i frutti autonnali, & le pere & le zucche , peperera cioè maturi si sogliono chiamare . Et il Melopepone altresì : il quale in se conuiene la parola pepon . Perilche alcuni medici non l'han semplicemente uoluto chiamar pepon, ma syciopepon, cioè pepon cocomerino. Ma noi in questo ragionamēto non curiamo di tali cose, non essendo quelle alla medicina molto pertinenti . Perche è molto meglio spiegar la cosa chiaramente , che con troppa sottilità far la dottrina oscura. Et all' hora chiarissimamente si spiegherà , quando noi pigliando i uocaboli dal uolgo frequentati, insiememēte seruaremo la significatione loro.

Di Melopoconi. Cap. IIII.

Sono i Melopoconi meno humidi , & di men uitioso suco , & meno diuretici , & meno si smaltiscono , che i poconi : ne prouocan il uomito , ne presto nel uentricolo si corrompono , come quelli fanno , quando in esso sia alcun uitioso humore ragunato , ouero sarà da qualche

qualche altra causa di corruttione effectrice occupato, ma come che siano molto à i frutti fugaci stomachati inferiore, non però sono allo stomaco come i peponi noceuole, perche nō sono n'anco prouocatiui del uomito come quelli. Ma quegli che non mangiano la parte interiore carnosà di peponi, nella quale si rinchiude il seme, mangiano non di meno quella di Melo peponi, il che gioua loro allo smaltirli. Ma quelli che mangiano la carnosà parte loro solamente, non così presto, come quella di peponi la smaltiscono.

Di Cocomeri. Cap. V.

Et questi tengono del diuretico, come i peponi, ma men che quelli, per essere anchora la sustantia loro meno humida. Per tanto non si corrompono nel uentricolo leggermente, come i peponi. Alcuni gli digeriscono come molt'altri frutti alla piu parte de gli huomini indigestibili. Et questo per una certa natural conuenientia, che hanno con esso loro, della quale ne i libri di temperamenti, & delle medicine composte, ragionato habbiamo, dimostrando come a qualunque spetie d'animali sia il suo cibo familiare & proprio, da una occultà proprietà, la qual procede da tutta la sustantia. A gli asini, & a caualli la paglia, il fieno, l'orzo, & altri tali, al Leone le carni crude de gli animali, all'huomo parte tutte queste cotte, parte il pane de semi cereali, come dicemmo, fatto, come altresì le coturnici si pascono d'Elleboro, & gli stornelli di cicuta, & i buoi di robiglia, senza nocimento. Ma quali cibi siano a ciaschaduno facili ò difficili à digerire, ò per occultà proprietà, ò per alcuno accidente

I L - S E C O N D O

accidente questo s'impara per isperimentia. Ma che cosa sia quella ch'io dico, per alcuno accidente, cio fu detto nel primo libro,perche à cui spesse fiate si raguna nel uentricolo,ò bilioso, ò uniuersalmente qualunque tristo humore, in quelli presto si corrumpono i cibi facili à digerire,come ad alcuni interuiene, i quali hãno il calor natio non humido & ben temperato, ma igneo et squallido. Cõciosia cosa che in questi tali si corrumpono que cibi,che facilmente s'alterano,i quali altri facilissimamente digeriscono, & comunemente fanno rutti fumosi et nidorosi. Ma questo ti sia sempre in memoria,che quantunque alcun digerisca qualunque di que cibi,i quali ad altri siano difficili a digerire, nientedimeno il succo,che di quelli pel corpo si distribuisce,ritien la pristina sua natura. Perche non è possibile,che'l sugo il qual si genera dal pepone diuenti grosso & terestro,etiandio che egli sia ben digesto, si come n'anche quello altresì,che dalla lente,ouero carne bouina procede,diuenti acquoso & humido,il quale anchora di tenue sustantia si chiama in questo spetialmenle consiste quanto alla conseruatione della sanità s'appartiene, & al preseruar si dalle infermità, come altroue s'è dimostrato, & hora si dirà sotto breuità nel progresso del ragionamẽto nostro. Quegli adũq; che bene digeriscono i cocomeri, quando di cio fidati à satieta sene empiono in progresso di tempo si raguna loro nelle uene un freddo & mezzanamente grosso succo,il quale in buono sangue non si puo mutare, dico in quella digestione,che nelle uene si celebra. Onde p tal ragione giudico. esser d'astenersi da tutti i cibi di uitio

so su-

so succo, etiandio che ad alcuni si rendino facili a digerire. Perche il tristo succo, che da quelli nelle uene si raguna, in quelle longo tēpo giace insidioso, & dipoi pigliando occasione da corrūpersi, è causa di maligne febbri.

Di frutti arborei. Cap. VI.

Le Pere, le Mele, i Fichi, le Pesche i Granati, & altri tali, sono frutti arborei, in cibo da gli huomini usati, sono anchora altri frutti, i quali non si mangiono di questi al presente non intendo io di ragionare. Ma generalmente hai di sapere, che di frutti da gli huomini in cibo usati, gli humidi producono alimento tenue & humido. Onde segue omnimodamente che tal nutrimento uelocemente, penetri & per tutto'l corpo passi, & parte per l'orina, parte per la circonferenza di esso corpo si smaltisca. Onde affermano i medici, tutti i cibi di tal sorte meritamente essere di poco nutrimento. Ma di frutti di sustantia soda, il fatto passa altrimenti: perche da quelli piu copioso nutrimento al corpo s'adherisce, & nel corpo piu longo tempo dimora, massime se contengono succo grosso, ò uiscoso, ò costrettino.

Di Fichi. Cap. VII.

Ritengono i Fichi anchora in se quello, che è non solamente a i fruti autnali, ma anchora a i detti fugaci comune, nō hauēdo n' anch' essi altresì potuto fuggire il succo uitioso, benché meno di tutti gli altri fugaci ne siano partecipi, ma questo hāno di buono, che presto si smaltiscono, et penetran pel corpo facilmente, et tēgono del asteriuo euidentemēte. Onde auuiene, che quelli chi patiscono di renelle, usandogli in cibo, molte ne caccia-

I L S E C O N D O

cacciano fuora per orina, & come che tutti i frutti autunnali rendono al corpo poco nutrimento, tutta via i Fichi sono piu nutritiui de gli altri: non però generā carne soda & densa, come il pane & la carne porcina, ma piu tosto tumida & molle, quale si genera anchora dalle Faue. Riempiono tuttauia anch'essi di uentofita il corpo, & molto perciò crucciarebbono, se presto giu pel ventre non scorressero, per qual prestezza auuiene che la uentofità loro non sia di momento. Percio non sogliono essere cosi nocciuoli, come gli altri frutti autunnali. Ma non poco auanzano i Fichi maturi, gli non maturi, il che ne gli altri frutti anchora si comprende: ma pero non e intra loro tanta differentia, quanta tra gli altri, perche i Fichi maturi niente quasi nuoceno, si come n'anche i secchi i quali in vero sono in molti modi utili: non di meno sono tristi à quelli, che in gran quantità ne mangiano, perche non generan sangue del tutto buono, onde accade che dal continuo uso loro se ne generi di pedocchi gran quantità. Hanno anchora uirtù sottigliatiua et incisua, con la quale incitan il ventre alla egestione, et purgano le reni. Ma sono nociui à queglii che sottogiaciono alle infiamagioni del figato, & della milza, & questo non per alcuna particolar natura loro, ma per commune conditione di tutti i cibi dolci. Ma alle oppilationi & durezza loro di per se niente giouano ne noccono, ben che mescolati con medicamenti incisui, sottigliatiui, & astringui, non mediocremente giouano. Et per tanto alcuni medici li fanno mangiare nelle dette indisposizioni del fegato & della milza,

molto

molto inanzi cibo, con thimo, ò pepe, ò gengeuo, ò pulegio, ò satiregia, ò calamento, ò origano, ò hysfopo, & così se con qualche altra cosa che habbia uirtù acre, ò in somma, incisua, & sottigliatiua, fieno pigliati i Fichi secchi, gioueranno non tanto a i così indisposti, ma anchora a i sani, perciò che è cosa ispedientissima non solamente a gli amalati, ma anchora a i sani, che le uie del figato per le quali passa l'alimento, siano aperte. Molti adunque in questo modo mangiano i Fichi, cio è con sale trito, aceto & garo preparati, hauendo per isperientia apparata la utilità. benchè è credibile, che alcuni da alcun medico consigliati che così li mangiassero, habbiano poscia tal consiglio communicato à molti. Ma quelli che mangiano i Fichi si uerdi come secchi, con alcun cibo di grosso sucro, non poco restano offesi.

Delle Vue.

Cap. VIII.

I Fichi & l'Vue si come sono in tra i frutti autunnali principali, così nutricano piu che tutti i fugaci, & sono di sucro men uitioso, massimamente quando che fieno del tutto maturi. Et che questi nutrichino, ne danno i guardiani delle vue grandissimo indicio, i quali per due mesi altro non mangiando che vue & Fichi, di quali son guardiani, saluo che vn poco di pane che con seco mangiano, nondimeno diuentano molto grassi, ma la carne, che da quelli si genera, nõ è soda & densa, quale è quella che dalla carne si genera, ma è molto humida et fongosa: però cessando quelli di usar tal cibo, presto anchora l'habito loro si contrahè, & torna al primo. Ma l'vue meno nutricano
di

I L S E C V N D O

di fichi, & hanno in se questa gran cōmodità, che presto si padiscono. Per il che quando che siano nel corpo ritenute, grauemente offendono, il che non fanno i fichi maturi. Perche questi quantunque molto non si smaltiscano, pur che siano ben digesti nel ventricolo, prestano al corpo nutrimento non nocuole, delle quali cose niuna è nelle vne. Perche ne benchè si ritengano commodamente si digeriscono, & mentre passano pel figato, & per le vene generano succo crudo, il quale non facilmente si puo in buon sangue mutare. Perche la sustantia di grani è composta della parte carnosà & dell'humore, il quale è in esso lei diffuso, onde si fa il vino: & oltre di ciò delle semenze, & della guscia mēbranosa, la quale queste cose cōprende. La sustantia delle semenze è secca, & alquāto costrettina, & passa p tutti gli intestini senza alcun segno di notabil mutatione, nō altramēte che ne i fichi suoi granelli. Perche questi nell'uno & l'altro frutto sono tra loro proportionati, essendo amendue semi di tutta la pianta, & passando non alterati, ne ridotti in succo, ne in parte alcuna mutati. E ancora certa somiglianza tra le cortecce loro, essendo loro vtili, come la pelle à gli animali. Hor questa corteccia poco nel ventricolo si tramuta. Onde auuiene, che quando alcuni con quanto u'è dentro l'hanno succiata, con le semenze insieme fuora la sputano. Ma alcuni fanno questo massime quando i grani sono grandi, perche di piccioli ciò è à far difficile. Chiaro è che il ventre si fa piu lubrico, quando la carne di grani sola col succo insieme senza i nocioli & le guscie si manda

manda giù: & tanto piu, quando il succo solo spremuto, che si chiama mosto sia bevuto. Ma causa nel ventre alquanto di ventosità, se presto non passa. Questo in vero nutrisce alquanto, ma molto piu la sustantia carnosà. Onde accade che alcune vui nutriscono piu che non purgano, alcune purgano piu che non nutricano, quelle adunque c'hanno poco succo, molto nutricano, ma quelle ch'anno succo, copioso, nutriscono poco, & purgano molto. Chiamansi due nobili quelle, che contengono poco succo, & di carnosà sustantia molto. Et l'usano, conseruandole nel l'auttōno invariî modi. Percioche le gettano nel mosto & riempiendole noui vasi di terra, nelle vinaccie si ripongono. Chiamo vinaccie le reliquie sode & materiali dell'vua, della quale nel torcolo tutto il succo sia stato spremuto. Le quali anchora si ripongono in vasi fortemente ligati, & con terra da vasi imbiutati. Et chiamano questa feccia, la quale io vinaccie ho nominato, & per questa parola uinaccie, intendono i grasspi dell'vua, i quali nascono da pampini. In queste vinaccie adunque ripongono le noue pentole ripiene di vna, con i coperchi benissimo impeccati otturate in modo, che non vi possa l'aria penetrare. Et bisogna che la pentola sia di terra odorata, & ben cotta. Corrobora adunque quest'vua lo stomaco risoluto, & desta l'appetito. nō pero purga il corpo, ma pigliata in gran quātita fa doler il capo. la cōseruata nel mosto anco piu che quest' al fa dolere. ma quella che è stata apiccata, nō l'offende punto, ne costa il vêtre, ne l'amolla, il medesimo ancora opa nell'appetito.

I L S E C O N D O .

petito . Perche non il desta s'egli e sopito, ne il rilassa s'egliè robusto. Fra l'altre uue quella è piu facile a digerire , la quale dissi, che nelle uinaccie & nel mosto per tutto l'anno fin a l'altra uendemia si conserua. Ma quelle che dopo che furno colte sono state appicate , quando che fieno disseccate diuentano inutili, altre subito nella Primavera, altre al meno nella State, ma non e picciol differentia intra l'uue, perche altre sono dolci, altre acide, altre austere , & altre senza uehemente qualita alcuna, lequali uinose si chiamano , ma le dolci contengono humor piu caldo, & per cio fanno sete: le austere & le acide il contengono piu freddo: ma le uinose l'hanno tra'l caldo & freddo mezzano . Et piu, le dolci lubrican il corpo, & specialmente quando sono humide, ma le acide & austere non solamente sono a cio contrarie, ma alla digestione nel uentricolo alla distributione, & nutrizione anchora le acide etiã die che nella uite istessa esattamente mature essendo, & dapoi colte s'appicchino, non perciò dolci diuentano ma delle austere alcune stando longo tempo appicate, si rendono piu dolci . Le acerbe, a guisa delle acide, auẽga che longo tempo stiano appicate, tutta uolta non possono mai diuentar dolci . Per ilche debesi sempre schiffar il continuo loro uso, ma in summa l'uso di tutte l'uue e securissimo, quãdo moderatamẽte l'usano, se saranno di natura carnose & mature. Onde quelle che non rappresentano qualita austera, o acida, uoglia che su le uiti siano perfettamente , mature, uoglia che stando appicate acquistino il supplimento della maturità loro , si possono mangiar largamente ,
per

per lubricar il corpo . Ma alcuni a questo effetto beuono mosto del dolcissimo che sia , p esser egli molto purgatiuo . Quello poscia che s' esprime delle vne austere o ueramēte acide , è del tutto tristo . Io in uero ho vsato i nomi c' hoggidi s' usano , stimādo esser meglio insegnar le cose chiaramēte , che usar la lingua antica de gli Attici . Ma quelli , c' hāno cio piu caro , che la chiarezza de la dottrina , chiamano le parti sode et materiali delle vne , le quali restano spremutone il mosto , brytia , cioè graspi , et quelle delle oliue stemphyla , cioè infrātumi . La parte grossa che risiede ne i vini , gli Attici volgar mēte chiamano tryga , cioè feccia . Pero appresso a loro nō è equiuocatione alcuna nelle voci , come appresso a gli altri huomini , i quali chiamano brytia quella cosa , che addimādano anchora inga , anzi da i moderni s' usa vna terza significatione di questa parola tryga , imper cio che chiamano tryga quel vino , che da gli Attici deuteria si chiama , cioè secondo , et da i nostri stemphylites , cioè delle uinaccie tratto , perche mettono in piccioli dogli le uinaccie , et sopra ui gettano di acqua tātto , che tutte si diguazzino , il che quando pare loro essere à bastanza , aprono il pertugio nel fondo del uaso , accio che n' esca la infusione , laquale in uece di uino usano , ma è cosa chiara , che ui gettano l' acqua secondo la qualità delle uinacie , insegnati dalla isperienza , accio che la deuteria non sia ne piu acquosa , ne piu uinosa , che si cōuiene , da poi infondono altr' acqua su le uinaccie , ma in menor quātità della prima , tātto che sia à bere tolerabile , et questo alcuni Attici stimano che si chiami propriamēte , nō come il primo deuteria . L' uno

I L S E C O N D O

*è l'altro fa doler nel capo non beuendosi ben inacqua-
to: ma il primo causa maggior dolore. Ma questa potio-
ne ha questo di buono, che presto per orina si smaltisce.
Nella qual operatione è gran differentia, secondo le
diuerse spetie delle rue delle quali sono le uinaccie.
Perche se saranno dolci, la potione sarà piu soaue, et piu
tosto si renderà per orina. Ma se saranno acide ò auste-
re, sarà meno soaue & meno diuretica. Questa deuteria
sarà piu potente, & piu uinosa, se le uinaccie fian ri-
serbate, fin à Primavera, ò alla state. Ma usandosi nel
verno si come meno nuoce al capo, cosi meno anchora
si rende per orina.*

Dell'uua passa.

Cap. I X.

*Ha l'uua passa la medesima proportionone à l'altre
rue, che hanno i fichi secchi à gli altri fichi. Percio che
delle dolci ne sono molte, & delle austere ne sono po-
che. Ma sono moltissime le composte di dolce et austera
qualità: auenga che le dolci siano alquanto parteci-
pi del austero et del dolce le austere. Queste adunque sono
di temperamento freddo, come le dolci di temperamen-
to caldo. Et le austere fortifican lo stomaco, & costi-
pan il uentre: & piu di queste, come è ragioneuole, le
acerbe. Ma le dolci sono intra queste mezzane: come
quelle che segnalatamente non rilassano lo stomaco,
ne purgano il corpo. Nondimeno le dolci sempre han-
no uirtù di contemperare, & anchora di mediocremen-
te mondificare: con le quali due uirtù mitigano i legge-
ri rodimenti nella bocca del uentricolo, laquale altre
si stomaco si chiama. Perche è cosa chiara, che i mag-
giori rodimenti richiedono medicamente uie più gene-
rosi.*

rosi. Ma tra l'ue passe quelle sono le migliori, chi sono molti, & di corteccia tenne. Alcuni ben accorti dalle dolci & grandi, quali sono le sybenitiche, prima che le mangino, le cauano i noccioli, perche anch' esse inuechite hanno la guscia dura et grossa. Onde bisogna nell' acqua macerarle, perche cosi anchora piu facilmente se ne caua il seme. Son ne alcune altre da queste diuerse, sodi & grandi, le quali del tutto sono sanza nocciolo. Nascono queste nella cilicia, di colore rosseggianti, & nella Pamphilia le scybellitiche di nero colore, quali come ho detto, sono grandissime: ma nella cilicia nascono le di color fuluo, picciolissime. Altre ne uengono nella Cilicia, oltre à queste, di color nero, di grãdezza mezzana, come etiandio in molte altre nationi, & spetialmente nella lybia. Ma nella Asia nascono di uerse spetie d' uue passe di grandezza mediocre. Perche inuise ne uedono alcune rosseggianti, altre nere, altre dolci, & altre alquanto austere. Ma in uero nelle fredde regioni l' uue perfettamente non maturano, per non dire che inuise ne siano alcune passe. Per tanto mettono la raga ne i vini accio che non acediscano. Ma quanto alla differenza delle uue passe, quella che si piglia dal colore, niente importa alla natura loro, si come ne anche quella che dalla grandezza si piglia, ma quella sola che si piglia dal gusto, è sustantiale. Alla qual sola mirando conoscerai, come s' è detto, da quali huomini, & à qual tempo si conuenga usarle. Prestano al corpo l' uue passe alimento adesso loro somigliante, le dolci dolce, le austere austero, le composte dell' una & l' altra qualità parimente composto. Le grosse et dolci sono

I L S E C O N D O

di molto nutrimento , ma le austere & niere nutrican meno . Et se paragonarai ugual quantita d'vne , passe dolci e grasse senza semenze , cō ugual misura d'altre vne , trouerai le passe essere à nutrir piu ualorose . Queste adunque come che sieno men lubricatiue , & meno asterfue che i fichi passi , sono iutta uolta allo stomaco piu grate .

Delle More.

Cap. X.

Non si scriuono queste cose à quelli c'hanno piu che ognialtra cosa caro l'essere Toschi nel parlare , perche forsi non dignerebbono di leggerle , sprezzando la salute si del corpo come dell'anima . Ma si scriuono à i medici , i quali non hanno peculiar cura della Toscana fauella , & à quegli anchora , i quali come rationali preferiscono la cura dell'anima , & del corpo all'ambitione , alla gloria , alle ricchezze , & alle ciuil grandezze . Perche non dubito che questi stimino piu la Toscana che l'altre lingue , & non giudichin a la salute del corpo esser cosa piu degna , & piu prestante ad vno che si curi di uiuer securo , & immune da ogni infirmità . Conoscendo io adunque il parlar semplice , douer loro essere più utile , uso i nomi gli quali essi intendono , etiandio che non siano à gli antichi Toscani consuete . Adunque questo nome Moro è quasi à tutti noto , se non per altro , al meno per il medicamento stomatico chiamato diamoron , dal sucu delle More che in quello si contiene . Ma molti non fanno , come alcuni frutti autonnali , i quali nominaremo poi , fossero da gli antichi Atheniesi già sei cento anni chiamati . Perche costumano gli Atheniesi

niesi hoggidi chiamar ogni frutto non per altro nome, che per quello che vsano chiamargli gli altri Greci: anzi le More istesse non meno chiamano Sycamina, che per questo nome Mora, come usano tutti i Greci altresì: similmente le Pesche, le Noci, i Percocchi, & in somma ogni altra spetie de frutti, ma non riceueranno però danno alcuno ignorando gli antichi nomi, pur che sappiano le potentie, & i significati loro. Conciosia cosa che meglio sarà loro, sapere che di que' cibi che si smaltiscono pel cesso, quelli dopo à gli altri si debbono pigliare, i quali sono duri da smaltire, & innanzi di tutti, quelli che facilmente si padiscono, perche se lungo tempo nel uentre dimorassero, si corrumperebbono che sapere le impositione de i nomi loro. Ma tutta uolta pare à me, che gli huomini non siano del tutto ignoranti dell'ordine, che nel pigliar di cibi debbono tenere. Perche ueggiamo quegli in moltissimi serbarlo: pigliando essi prima la Radice, l'Oliua, il Fien greco con garo, da poi la malua, la bieta, & altre tali herbe, con olio & garo. Conciosia cosa che se hanno alquanto di giudicio, la longa isperientia insegna loro le facultà di quelle cose le quali cottidianamente in cibo s'usano. Ma quelle cose, che rare uolte s'usano, sono da gli huomini diligenti & curiosi offeruate & in memoria tenute. Le More adunque prestissimamente si padiscono, & fanno la uia a gli altri cibi, se truouano il uentre mudo, & se prima de gli altri cibi si pigliano. Ma se dopo à gli altri cibi si pigliano, ouero trouerāno nel uentre succhi uitosi, prestamente insieme cō gli altri cibi d'una strana

I L S E C O N D O

maniera di corruttione, la quale con parole non si può esprimere, si corrompono come alla zucca accade. Per che tutti questi tali cibi purché presto passino incorrotti, sono di cibi fugaci men noiosi, altrimenti si corrompono a guisa di peponi: benché n' anche questi, se presto si smaltiscono, non sono molto nocuoli. Ne l'istesso tempo s'usano le More & i peponi, cio è quando la sustanza del uentricolo per calore & siccità ansia, nel qual tempo e quasi necessario che il fegato patisca il medesimo. Ma la zucca inuero, il cocomero, così maturo come non maturo, e similmente il melopopone manca di qualità costrettiva. Ma le More quando spetialmente non sono ben mature, sono manifestamente costrettive: & le non mature sono insieme anchora acide, Per tanto alcuni cogliendole, & disseccandole, le conseruano per medicine utile alla dissenteria, & alla diuturna diarrhea. Ma non è hora nostro presupposto il dire le facultà di medicamenti. Torniamo adunque a dir di nouo le operationi che possono far le More, come alimento. Detto habbiamo innanzi che presto si smaltiscono, il che forse può loro accadere, solamente per esser di sustanza lubrica e humida e forse ancora per esserui mescolata alcuna acre qualità nata per sollecitare la egestione. Cōciosia cosa che la natura costrettiva non solamente niente conferisce allo smaltire, ma e anchora per se del uentre costipativa. Ma che molte cose contengano in se contrarie qualità, cio hai imparato ne i libri della natura di simplici medicamenti. Onde entro in openione, che le More ritengano alquanto di tutte le qualità, quale ne i solutini medicamenti e grande per

de, per opera della quale non solamente con facilità si smaltiscono, ma anchora se nel corpo longo tempo dimorano, si corrompono. Ma se come dicemmo, non si corrumperanno, del tutto inhumidiscono, ma non del tutto refrigeranno, saluo, se sieno prese refrigerate. Sono di pochissimo nutrimento, come i poponi, non pero prouocan il uomito, come quelli, ne sono allo stomaco noiosi.

Delle Cireggie. Cap. XI.

Alcune Cireggie alle More s'assomigliano, le quali pochissimo costringono: altre sono al frutto del rouo somiglianti, come quelli che sono piu euidentemente costringiui: & altre sono che piu gagliardamente costringono. Per tanto potrai conietturare le uirtu delle dette spetie da quanto delle More, & Batini si dice.

Delle More del Rouo da Greci Battini nomate. Cap. XII.

Chiamano il frutto del Bato, cioè Rouo, Batinon, il chiamano anchora Mora & si camina, ma i Batini sono delle More piu costringiui, et se alcuno in grã quantità ne piglia, si sentirà doler nel capo, et altri nello stomaco. Per tanto bisogna lauar bene questo frutto, prima che si mangi, il che nelle More anchora si de fare. Non pero amollano il uentre, anzi l'indurano. Et se si ripporanno immaturi & primieramente disseccati, molto piu anchora costringeranno, nientedimeno tutti i medicamenti che si fanno di succo di More, se queste anchora u'entrano, riescono di uirtù piu efficace.

I L S E C O N D O .

Di frutti del Rouo Canino. Cap. XIII.

Il frutto del Rouo canino è molto piu costipatiuo di quello del Rouo semplicemente detto . Et per ciò costringe anchora piu il uentre . Ma questo è cibo da uillani , da queglii spesso fiate usitato : nutrica pocho , & chiamanlo Cynosbato , cioè . Rouo canino .

Del frutto del Ginepro. Cap. XIII.

Il frutto del Ginepro è molto acre & alquanto dolce, et di menor costipatione tiene anchora alquanto del aromatico . Chiaro è ch'egli riscalda , Si per la acrimonia , perche habbiamo dimostrato che ogni cosa acre riscalda , come anchora per l'odore & sapore specialmente alle specierie simile . Concio sia che ogni cosa aromatica riscalda . Purga il fegato & le Reni, & per tanto sottiglia gli humori grossi e uiscosi . Per il che si mescola con i medicamenti salutari . Ma presta al corpo humano poco nutrimento, & pigliato in gran quantita rode lo stomaco , & riscalda il capo, & percio alle uolte il riempie, & gli causa dolore . Ma quanto alla egestionne , ne costipa egli il uentre ne l'amolla . Ma prouoca l'orina mediocrementemente .

Del frutto del Cedro. Cap. XV.

Il frutto del Ciedro è simil à quello del Ginepro , si nel colore , come nella figura, perche ambi duoi rofseggiano, et son rotondi, ma sono differenti nella acuitade . Questo frutto è quasi della generatione di medicamenti, conciosia che non presta al corpo nutrimento alcuno , saluo, se nell'acqua si macerasse . Per che

che cio è commune à tutte le cose acri , che rissoluta la acuita loro prestan al corpo alquanto di nutrimento . Et oltre dicio , si come il frutto del Cedro è piu duro, & secco, del frutto del Ginepro , cosi è anchor piu picciolo, ne come quello aromatico. Ma è cosa chiara , che egli rode lo stomaco , & fa doler nel capo, salvo se in poca quantitate si pigliasse .

Del Pignuolo.

Cap. XVI.

Il Pignuolo è di buon sucu & grosso , & nutrica molto, ma non è facile a digerire . Chiamasi hora da Greci non Conos , ma strebilos , che tanto uale .

Del frutto del Mirto.

Cap. XVII.

Il Mirto nutrica come il Ginepro, ma è di contraria faculta . Perche costringe molto, & però indura il corpo. Nientedimeno non è egli di uirtu freddo, si come è costrettiuo . Perche non ha in si la sola stipticità, ma ha mescolato con seco alquanto di acuita . Ma questo è commune à tutti i cibi di natura molto medlicamentosa , che quando questa si tolga loro ò lessandoli ò arrostandoli, ò macerandoli danno al corpo alquanto di nutrimento, non essendo dianzi punto nutritiui . Per il che questo istesso nelle cipolle , & ne i porri si ritroua .

Delle Pesche.

Cap. XVIII.

Voglia che ti piaccia chiamar questo frutto mele persiche, ò semplicemente persiche, come fanno i Greci hoggidi , o ueramente cercar in esso loro qualche altro antico nome , cio potrai fare molto adaggio .

ma hora impara cosa che ti sia piu utile, che i nomi istessi, cioè, che il frutto loro e del tutto nipo, & la carne facile à corrumpersi. per tanto non si debbono, come alcuni fanno mangiare dopo pasto, perche si corrompono stando sopra, ma bisogna ricordarsi di questo, che e commune à tutti quanti i cibi di tristo suco, ma humidi & à smaltire facili, che per tal cagione si debbono pigliar innanzi à gli altri cibi, & cosi accaderà che & piu presto si smaltiscano, & facciano la uia à gli altri cibi. Ma pigliati dopo, corrompono con eco gli altri anchora.

Delle Armelline & Percocchi. Cap. XIX.

Queste anchora sono spetie di Pesche, ma sono in bontà alquanto differenti: perche non si corrompono nel uentre come quelle ne acediscono. Ma paiono alla maggior parte piu soauì, & per tanto anchor piu sto macali. Nel rimanente a quelle s'assomigliano. Ma questo si troua cosi in tutti i cibi soauì, come negli insoauì, cioè, il far abominatione, & subuertere lo stomaco come desiderante di gettar fuori il nociuo. Il che fa egli secondo il momento delle cose infestanti. Perche quelle cose che discende giu al basso, pel cesso si smaltiscono, et mandansi fuori pel uomito quelle, che stanno sopra. Il medesimo si fa ancora, quando scorrono in esso lui da tutto il corpo suchi uitiosi. Perche quelli che ascendono alla parte soprana del ventricolo, si uacuanò pel vomito, & quelli chi scorrono a basso causano la diarrhea. Ma detto habbiamo innanzi, che i frutti autonnali tutti nutricano poco. Tuttauia sono migliori

gliori i percocchi delle Armelline. Ma quelli, chi schiffano il nome di Percocchi, chiamano ambi duoi me le armeniache, & altri armenie, per quatro sillabe, nō per cinque proferendole.

Delle Mele. Cap. XX.

Non e una la loro generatione, si come n'ache delle Pere, & Melagrane. Percioche certe sono di austero suco, & certe di acido, ò dolce & altre sono di questi composte: tal che paiono insieme dolci, & austere, & altre sono insieme dolci & acide: & piu, altre sono acerbe con acidità, ne trouareffi alle uolte alcune partecipanti di tre sapori, di maniera che paiono essere accide, & dolci, & alquanto acerbe. Ma che questi tre nomi cio è accerbo austero, astringente significhin un sol sapore, non è dubio & che l'acerbo sia in ciò dal austero differēte che egli è piu costretiuo: & che l'astringente sia non ambidui commune, l'hai imparato nel quarto libro della natura delle semplici medicine, nel quale della natura, & faculta di sapori, habbiamo ragionato Ricordandoti adunque di que precetti, saprai le mele costretiuue tutte quelle essere di humor freddo & terrestro ma quelle che si mostrano acide di freddo humore & di sottil sustantia, di mezzano temperamento le dolci, & tener piu del caldo, parimēte le del tutto insipide, & acquidose, tener piu de frigidità. Vsarai le adunque secondo la faculta de liquori predominati: come per essimpio, le austere alla imbecilità del uentricolo da calda intemperie, ò da molta humidità nascente: le acerbe, quando queste cause siano molto cresciute: le accide, quando presumerai in quello essere

I L. S E C O N D O

sere ragunato grosso humore, ilquale nō sia molto freddo . Perche il freddo humore non cose acide, ma amare richiede . Egli è ben uero , che amendue , dico le acide & le amare, tagliano il grosso de gli humori , ma sono in cio differēti, che quelle col caldo, queste col freddo oprano simil effetto . Ma è manifesto , dalle cose già molte uolte dette, che le cose costrettine sempre di sua natura impediscono la egestion del uentre . Ma le acide tagliano il grosso humore , nel ventricolo trouato, el fanno discendere, & percio inhumidiscono gli escrementi della egestion . Ma se truouano il uentricolo da tali humori puro & sincero , gagliardamente il constringono . Il dolce col quale non sia congiunta ne grossezza, ne acuità, ma sia del tutto solitario quanto sia in essolui più facilmente si distribuisce , ma se egli è accompagnato da acuità, ò grossezza, più facilmente si smaltisce . Truouasi anchora una certa spetie di sapore , ilquale chiamano nequidoso & insipido , si come dicemmo dianzi, in parte niuna allo stomaco giouevole , & consiste nel mezzo delle dette facultà , come l'acqua altre si , ma così fatte mele hanno questo uitio, che quādo ò p piacere ò per utilità si mangiano , ne giocōde al gusto, ne dello stomaco cōfortatiue, come sono le cose costrettine, ne dello alargamēto del vētre costipatiue, truouandosi, nō sanza causa si sprezzano , et appresso à noi in molte parti d'Asia si gettano à i porci, & chiamāsi platonistine, perche al gusto alquāto rappresentano le tenere foglie de i platani , ma le Mele etiandio di ottima generatione non si debbono riporre , prima che siano su l'arbori ben mature .

Perche

Perche cosi sono à digerir difficili, & frigide, & dure à smaltire, & di uitioso suco, per non dire che sono di suco freddo, & leggermente grosso. Ma le ben mature, che si serbano fin al verno & la seguente primavera, sono souente nelle infermità bonissime, ò à guisa di cataplasma con farina applicate, ò sotto calda cenere mezzanamente cotte, ò al uapore d'acqua bogliente conuenientemente lesse. Ma bisogna darle subito dopo pasto, & alle uolte ancora con pane, per confortar lo stomaco à gli suogliati, & à chi tardi digeriscono, & chi sono soggetti al uomito, alla diareha, & alla dissenteria. A questo uso s'accommodan le acerbe, perche costringono mediocrementemente al modo già detto preparate, conciosiacosa che se fossero austere perderebbono in tal preparatione ogni costringimento, onde diuerrebbero à quelle simili, che sono per sua natura acquidose.

**Come sia che le Mele, & Pere costrette
pigliate in cibo, ad alcuni amol-
lino il ventre. Cap. XXI.**

*Ma perche ho già udito alcuni dire, le cose costrette mangiate mollificar loro il ventre, ho giudicato esser ben fatto esplicar in questo capitolo diffusamente quanto con ragione & isperientia di cio ho conosciuto. Narrando un certo Prota rhetore nostro cittadino, che mangiando egli pere & Mele austere, se gli lubricaua il uentre, inteso io il fatto, & fattane in esso lui la isperientia, con maggior fidanza feci in altri la medesima proua. Percio che deliberai, che
questo*

I L S E C O N D O

questo huomo un giorno stesſe con meco à mangiare, per conoſcere la quantità di cibi coſtrettiui che egli pigliaſſe, & come ſe gli pigliaſſe: & primieramente l'eſſortai à uiuere ſecondo il ſuo coſtume, & non ſi parteſſe punto dalla regola del uiuer à lui conſueta. Et egli dopo al bagno hauendo beuuto un puoco d'acqua, & poi pigliato ſien greco, raffano, & altre tali coſe, come ſi ſuol fare, prima che ſi pigli alcun altro cibo, et hauẽdo appreſſo beuuto di vin dolce una mediocre miſura, pigliò dapoì malua cõ olio et garo, cõ alquãto di uino aggiõtoui, dopo queſti un poco di peſce, et carne di porco, & d'vccelli. Poſcia hauendo beuuto la ſeconda ſiata, intrapoſto alquanto ſpatio, mangiò Pere aſtere, dapoì andati à paſſaggiare, non paſſeggiamo molto, che'l corpo gli ſerui non mediocrementemente. Onde hauendo io queſte coſe uedute, feci patto con l'amico, che il di ſeguento la rimetteſſe à me, di quanto alla regola del uiuer ſuo ſ'appartenefſe, il che hauendo io facilmente ottenutto, gli diedi inanzi à tutti i cibi le Pere à mangiare, & poi di mano in mano gli altri cibi, ſecondo il ſuo coſtume. Fatto queſto egli non ſolamente non ſmalti notabilmente ma n'ancò mediocrementemente. Peril che, non ſenſa cauſa di cio ſi marauigliaua, & mi chiedenua qual fuſſe di cio la cauſa, à cui io riſpoſi le coſe c' hora udirai. Il garo, diſſe con le coſe pigliate con eſſo lui è atto a purgar il uentre, & queſto, precedendo à i cibi coſtrettiui, iquali da poi pigliati, & maſſime, negli imbecilli di ſtomaco, ſono cauſa di far ſmaltire, con fortando il uentre, & aiutandolo à far deſcendere le coſe, che in eſſo ſi contieneno. Ma queſto, diſſe, & ſi farebbe

*reb be più credibile, se dimane pigliassi primieramente i cibi costrettiui, et dopo quelli di carne, & in fine quelli che con olio & garo si pigliano. Per niente, dis- s'egli, pçioche presto uomitarei, se nel fine pigliassi la malua. Tu la intendi benissimo, dis's'io, perche questi cibi conturbano lo stomaco, & i costrettiui il conforta no. Per tanto se alcun altro suco il conturbasse, come in alcuni suol far la collera pallida in molta quantità ragunata, colui, che è così disposto, gustato alcuno di cibi costrettiui, subito smaltisce il suco che'l contrista. Dapoi gli mostrai un certo giouane, il quale, per pur- garsi, pochi giorni innanzi haueua pigliato suco di scammonea, & dopo cinque hore non seguendo opera- tion alcuna, diceua sentire nello stomaco affanno & gonfiarglisi & aggrauarglisi il uentre, & per tanto smarito & dubbioso hauermi comunicati i casi che l'aggrauauano. In qual modo adunque il medicassi, ascolta, dissi, l'istesso giouane, & glielo parai innanzi. Il quale gli narro, come io gli comandai, che egli pi- gliasse alquanto di Mela, ò Melagrana, ò Pera costret- tiua. La quale come se l'hebbe mangiata, così subito se gli parti l'affanno, essendogli molto allargato il uen- tre. Sappi adunque, disse al Rhetore, il medesimo anco- ra accadere à te, quando per debolezza di tutto il uentre & dello stomaco, mangi insieme i cibi costretti ui. Et egli, tanto più, disse, hai detto il uero. Perche di natura lo mio stomaco è tale, et facilmente per qualun- que occasione si conturba. Et io all'hora maggiormen- te uso alcun cibo costrettiuo, quando mi sento lo stoma- co tanto turbato, che gia s'auicina alla abominatio-
ne*

I L S E C O N D O

ne . Hor questo discorso fatto al Rhetore, ti sia basteuole a conoscere, che a quelli che hanno lo stomaco debbole, s'allarga il uentre , quando dopo al pasto pigliano qualche cibo costrettino.

Delle Cottogne, & Struthomele. Cap. XXII.

Queste sono tra l'altre alquanto segnalate, & hanno piu del costrettino, & il sugo loro è durabile, uolendosi cō mele cōseruare. Ma il sugo dellaltre Mele riposto acedisce , essendo egli molto abondeuole di freddo humore . Noi una fiata trouammo il medicamento, il quale con succo di Struthomele si prepara a gli suogliati propriatissimo , riposto a caso in luogo appartato , per spatio d'anni sette, senza essere alterato in parte alcuna . Ma hauena fatto nell'orificio del uaso la crusta soda, quale sopra il mele, & altri tali liquori, molte fiate si suol fare, la quale conuiene che sia mantenuta, se uuoi che il medicamento, o'l mele longhissimo tempo duri immutabile. Et questo sia detto incidentemente. Ma à che fine io habbia fatto mentione del medicamento, che longo tempo durò incorrotto, il replicherò di nouo . Il suco di Struthomele è durabile , se egli sia ben preparato , come etiandio quello delle Cottogne. Ma questo è men soaue , & sommamente costrettino . Per il che sarebbe questo anchora alle uolte utilè al flusso del uentre grandemente allargato. Nella Iberia fanno una certa compositione chiamata Meloplacunda, cioè schicciata di Mela, tanto durabile, che ne portano a Roma di recente i tegami pieni . Si compone cō mele & carne lisciata insieme cotta nel mele ma il nostro medicamento a gli suogliati preparato non è fatto

fatto con sol mele & succo de pomi , ma riceue di pepe bianco, di gengenou , & d'aceto un poco . Ma non e tempo d'insegnar questa compositione , essendone altrove detto appieno .

Delle Pere , & Melagrane .

Cap. XXII I.

TraSPORTANDO noi al capitolo delle Pere & Melagrane quanto s'è detto delle Mele, non sarà bisogno fare d'esse nouo ragionamento. Percioche di queste anchora certe sono austere solamente, ouero acerbe, siccome & altre ne sono acide , & certe dolci, & alcune composte della mistura di questi, & altre sono del tutto priue d'una tal souerchia qualita , & per tanto essendo acquidose, & senza vigore, non hanno confortatiua virtù alcuna. L'uso adunque delle Pere del tutto si rassembra à quello delle Mele , ma le Melagrane per altro sono à queste simili, ma uariano in cio , che ne con pasta si cuocono , ne con acqua, ne con uapor si lessano. Hanno piu succo, che le Mele & le Pere, & appresso sono al gusto piu soauì , che'l succo di quelle sono alle uolte di que due frutti su detti piu utili. si ad alcuni altri mali , come à quello detto da Hippocrate nel secondo delle Epidemie , oue dice in questo modo : una donna era crucciata di dolore nella bocca del uentre , chiamato da Greci Cardialgia , ne punto si rimetteua , prima che pigliasse la sol polenta con succo di Melagrana diguazzata . Ne uomitaua cose tali quali il figliuol di Cherrione. Onde si fa chiaro , che essendo le parti alla bocca del uentre attinenti, la quale anchora cardia cioe core si chiama,

I L S E C O N D O

humori ripieni, era la donna da nausea & cardialgia uessata. Cūciosia che questa parola Cardioffin in greco niente piu importa, che un accidente, il quale al rodimento dello stomaco succede. La polenta disseccò questo humore, & il succo di melagrana con seco insieme tolto corroborò il ventre, tal che egli pote scacciar l'humore nelle tuniche sue contenuto. Prestano le Melagrane al corpo pochissimo nutrimento, di modo che mai come cibo, ma come medicamento s'usa. Ma le Pere & massimamente le grande, le quali da noi menate si chiamano, nutricano alquanto, & per tanto tagliate in sottil fette si disseccano, & disseccate si ripongono. Mangiansi nel uerno & nella Primavera lesse, in tempo di caristia, in uece de cibi poco nutritiui. Gli Attici scriuono la prima sillaba della parola yhoion cioè melagrane, senza la lettera iotta, ma gli Ionici con iotta. Ma questo non rileua niente la uita humana, come n'anco nella parola oyon, che uuol dir sorbe, così chiamate hoggidi da tutti i Greci, ma gli Attici non ci concedono che la pronunciamo con ypsilon, concedendo adunque loro la consideration di nomi, disputerò io della uirtù del frutto.

Delle Nespole, & Sorbe. Cap. XXIII.

Il presente ragionamento si rassembra al precedente. Perche amendue sono costrette: ma molto piu le nespole che le Sorbe. Per tanto sono conuenientissimo cibo nel flusso del corpo. Ma le Sorbe sono à magiare di queste piu soauì perche di sua natura non hanno punto del acerbo, come le Nespole, ma il sugo loro è austero senza acerbità. Tutta uolta è cosa chiara, che

che tali cibi tutti si debbono usare parcamente, & non come i Fichi & l'vne copiosamente. Perche queste non ci bisognano come cibi, ma piu tosto come medicine. Queste cose ti fian piu utili, che sapere la prima sillaba della parola oyon da gli antichi Atheniesi p la sola omicron scriuerli & prononciarli.

Del frutto delle Palme, cio è Datteri.

Cap.

XXV.

Voglia che ti piaccia nomar il frutto loro giande di Palme, uoglia per nome commune a tutto l'arbore, cioè Palme, come già costumano tutti i Greci, questo neti gioua ne ti nuoce, quãto alla cognitione della virtù, ma euui non picciol differētia, perche certe sono arsiccie, & costrettine, come le Egiptie, & certe tenere, succide, & dolci, come le Caryote nomate. Queste nascono nella Siria di Palestina, in Hierico, l'altre Palme sono tutte tra le due dette spetie mezzane. Sono malageuoli a digerire, & fanno doler nel capo, essendo chi piu chi meno succide, & dolci, arsiccie & costrettine. Ma limitati gli estremi tutto il mezzo ti fia ageuolissimo à trouare. In uero niuna di loro è, che non habbia certa dolcezza. Perche le Caryote sono partecipi di certa stipticità, & le Thebaiche di quasi insensibile dolcezza. Ma s'e dimostrato il dolce succo essere nutritiuo, & l'austero stomacale, & del uētre confortatiuo. Ma tutti i Dateri sono difficili a digerire, & fanno doler nel capo pigliati in gran quantità. Alcuni anchora ingeneran sentimento: di roffione nella bocca del ventre, laquale da i medici è chiamata stomaco, & il succo loro che trapassa nel

G ii corpo

IL SECONDO

corpo è del tutto grosso, & tiene alquanto à uiscosità, quando che il Dattero sia morbido, come il Caryotto. Ma se cotal sugo fosse con dolcezza congiunto, egli presto oppila il figato. Ma dal loro uso summamente s'offende parte in fiammandosi, & parte indurandosi, dopo al figato la milza anchora s'oppila & s'offende. Ma molto noccono spetialmente i Datteri recenti, in gran quantità pigliati. Et è cosa manifesta, che i dolci sono di succo piu caldo, & i costrettiui di piu freddo. Riempiono di uentosità i Datteri uerdi, come i Fichi altresì: perche hanno la medesima proportion e i Fichi uerdi ài secchi, c'hanno i Datteri recenti à gli altri. Ma nei luoghi men caldi non maturano i Datteri sì, che siano buoni da conseruare. Onde accade che gli huomini sforzati à mangiarli uerdi, s'empino di crudi humori, & si fanno à rigori malageuoli à riscaldare, & alle oppilationi del fegato soggetti.

Delle Oliue.

Cap. XXVI.

Queste anchora prestan al corpo poco nutrimento, & massime le cadute. Ma gli huomini mangiano queste comunamente con pane: Ma senza pane le almade, et colymbade, nomate, cioè, in muria condite, con garo, in nanzi cibo si mangiano, per purgar il uentre. Ma sì come le cadute sono grassissime, così quelle contieneno succo costrettiuo. Perilche confortano lo stomaco et destano l'appetito. Ma accio sono buone le conseruate in aceto, le quali da i maestri dell'arte obsonatrice uariamente si condiscono, della quale non uorrei che'l medico, fosse del tutto i ignorante. Perche di cibi ugualmente sani, il

piu

piu giocondo è piu facile à digerire. Ma non è tempo di dire ne del magistero, ne dellà dottrina obsonatrio essendo statuito loro il proprio luogo.

Delle Noci. Cap. XXVII.

Queste c'hora da tutti si chiamano noci, alcuni le chiamano noci regali. Chiamansi anchora certe altre leptocarya, di quelle molto minori, le quali alcuni chiamano Pontiche ouero Auellane. Sono ambedue molto usitate, come che non prestin al corpo molto nutrimento: ma tuttauia la nomata Pontica è piu nutritiua della Regale, per essere & di piu soda sustantia, & men uliginosa: ma la sustantia della Regale è piu molle & flaccida, & contiene in se piu di grassezza. partecipa anchora della natura costrettina, la quale col tempo si suanisce tutta la sustantia sua mutandosi in grasso humore, dimodo che si fa a mangiare inetta, per esser all'olio uecchio per la grassezza che in esso lui si contiene somigliante. Ma quella che è anchora uerde & humida non è partecipe di natura manifestamente stiptica, ne uliginosa, ma è piu tosto come insipida, il qual sapore noi, come dissi, sogliamo chiamar acquoso. Tutta uolta questa noce si digerisce meglio dell' Auellana, & è piu stomacale, & tanto piu se con fichi secchi si piglia. Ma è stato scritto da molti medici, l'huomo non riceuer gran nocumēto da i medicinali uelenosi, se ambe due queste innanzi cibo con Ruta si pigliano. Et è oltre di cio manifesto, che la humida è atta à smaltire, & la secca meno, molti anchor pigliano questa cō garo p lubricar il corpo, à che la uerde è piu accommodata, essendo di facultà meno

IL SECONDO

costrettiua, anzi le secche anchora primieramente ne l'acqua macerate, come vsano alcuni, sono alle verdi di uirtù somiglianti.

Delle Mandorle. Cap. XXVIII.

Queste non sono in tutto di stiptica qualità parteci pi, conciosia cosa che in esse signoreggia la sola sottigliatiua, & mondificatiua, per le quali purgano gl'interiori, et fanno sputar le humidità del petto è del Polmone, ma alcune di loro hanno uirtù incisua de gli humori grossi, et viscosi, signoreggiante sì fattamente, che per amarezza non si pon mangiare, tutta uia sono come le noci, parteci di qualità vliginosa & grassa, per il che diuentano anchesse, come quelle, vliginose, ma cotal qualità è in queste menor, che nelle noci, per la qual cosa accade che si veggano più tardi delle altre à diuentar vliginose. Onde si può chiaramente comprendere, che non sono a purgar il uentre utili, & che prestan al corpo poco nutrimento, ma quelle, nelle quali l'amara qualità signoreggia, conferiscon assaissimo à purgar il petto el Polmone dalla marcia, & da grossi, & viscosi humori, ma di quelli che non essercitan arte alcuna alla uita utile, ma chiamano si stessi Attici, altri stimano douersi chiamar questo frutto amygdale del gener femminile, altri del neutro amygdala, non conoscendo n'anche questo istesso di che sono tanto studiosi cioè, che questi due nomi sono da gli Attici usati.

De Pistacchi. Cap. XXIX.

Nascono questi nella grande Alessandria, ma molto più in Berrhea di Syria, i quali in uero nutricano
puoco

puoco, ma a confortar il fegato, et a purgar gli humori nelle uie di lui ficcati, sono utili, percioche sono di qualità aromatica, & che tiene del costrettiuo. Ma non è nascosto molti altri tali essere al fegato utilissimi, come ne i libri della semplice medicina s'è dimostrato, ma non posso ne affermare, ne negare, che da questi ne uenga allo stomaco ne prò ne danno segnalato, si come n'anche amollamento del uentre, ne costringimento.

Delle Prugne.

Cap. XXX.

Dirado trouarassi questo frutto austero ò acido, ò in somma in alcun modo insonue, quando che egli sia ben maturo. Perche prima che giungano a quel segno di maturità, quasi tutti rappresentano chi acidità, chi amarezza, chi acerbità, pertanto il corpo da questo frutto riceue pochissimo nutrimento. E egli utile a chi uoleffero inhumidire, & refrigerare mezzanamente il corpo, perche l'amollano si con la humidità, come con la frigidità, non altrimenti che si facciano anchora certi altri di predetti frutti, ma questi sono utili anchora secchi, come i fichi altresì. Le damaschine di Soria di bontà tra l'altre sono famose, il secondo honore dopo queste a quelle si deue, che uengono nella Iberia e nella Hispagna, ma questi in uero non mostrano costrittione alcuna, ma alcune damaschine n'hanno assai, delle quali quelle sono perfette che con mediocre stipticità sono grandi & molli, ma le picciole dure & acerbe sono inutili & a mangiare, & a purgare il uentre, il che incontra a quelle che ci uengono dalla Iberia, ma cotte nel Melicrato copioso di mele purgano il

I L S E C O N D O

uentre, et iandio pigliate di perse sole, & tanto piu, se dopo sia pigliato il melicrato istesso. Ma è chiaro, che il vino dolce dopo quelli beuuto aiuta à purgar il corpo, interponendo alcun spatio, & non mangiando subito dopo. Ma ricordati che cio è commune à tutte le cose che purgano il uentre, si come molte altre, le quali sono à piu spetie communi, accio non ti bisogni udir piu fiate le istesse cose.

Delle chiamate Seriche. Cap. XXXI.

Non ho che confermare ne anche di quelle ne quanto alla conseruatione della sanità, ne quanto alla curatione delle infermità. Perche queste sono cibo da Donne & da fanciulli irregulati. Sono le seriche poco nutritiue, & dure da smaltire, et allo stomaco ingrato, onde si fa chiaro, che prestin al corpo poco nutrimento.

Delle carobe. Cap. XXXII.

Le carobe dette da i greci ceratia scriuendosi & preferendosi per t la terza sillaba, non hanno somiglianza alcuna con le cireggie da i greci per sigma cio è, per la littera s dette e cerasia cibo di tristo succo et legno so e p cōsequenza è anchora necessariamēte duro à pa dire, perche ogni cosa legnosa è malageuole à smaltire. Ma non è anchora picciol uicio il suo, il non discendere dallo stomaco tostante. Perilche meglio farebbe, se dalle parti orientali, oue nascono, non ci si portassero.

Di Cappari. Cap. XXXIII.

La pianta di Cappari è cespugliosa, & in Cypro abondatissimamente nasce. La sustantia sua è de parti molto sottili, et p tātō presta al corpo poco nutrimento
come

come etiandio l'altre cose tutte, che sono di sottil substantia. Ma usano il frutto piu per medicina, che per cibo. Si porta à noi con sale condito, perche riposto solo si corrumpe. Onde si fa chiaro, che quando egli è uerde prima che se condisca con sale, è piu nutritiuo. Ma dal sale perde egli assai, anzi diuenta del tutto inetto à nutrire, se da quello non si purga. Nientedimeno di larga il uentre. Lauato & macerato tanto che diponga la qualità contratta dal sale, è cibo di pochissimo nutrimento. Ma come companatico & medicina è utile à recuperare il perduto appetito, & à mondificar & purgar il uentre dalla flegma, & liberar la milza el fegato dalle oppilatione. Conuien pero che susa à tutti questi mali cō oxymele, ouero oxyleo, innanzi à gli altri cibi. Le cime tenere di questa pianta si mangiano, come quelle del xeribinto, condendole come quelle si condiscono, quando sono anchora uerde, cio e, con muria & aceto.

Di Sicomori. Cap. XXXIIII.

Ho ueduta la pianta del Sycomoro in Alessandria col frutto insieme al fico bianco picciolo somigliante. Non ha questo frutto neuità alcuna, ma tiene alquanto del dolce, & e de uirtu, come le More, humida & fredda. Ma meglio si collocarebbe in tra le More & i Fichi, onde à me pare c'habbia hauuto il nome. Peril che sono ridiculosi quelli, che dicono questo frutto per cio chiamarsi Sycomoro, che egli e si mil à i fichi sciocchi. Ma la sua generatione e alquanto da gli altri frutti arborei diuersa. Percio che egli non nasce dai rami li et loro sōmità, ma dalli rami istessi & da i tronchi si produce.

I L S E C O N D O

Del Perseo. Cap. XXXV.

Vidi anchora in Alessandria questa pianta, la quale intra i grandi arbori anch'essa si pone, ma dicono il frutto suo essere sì fattamente tristo appresso a i Per si, che uccide quelli che il mangiano: & che trasportata nell'Egitto si fa buona da mangiare, & si mangia come le pere, & le mele, a quali è anchora pari di grandezza.

Del Citrone. Cap. XXXVI.

Quelli che an cura che altri non intendino cio che essi dicano, chiamano questa mela medica, benché facciano la perspicuità una delle uirtù della oratione. Ma meglio sarebbe c'hauessero inuestigato qual uirtù habbiano le parti del Citrone, & qual utilità egli porti a gli huomini, che occuparsi in torno a queste cose scrupolosamente. Io adunque porrò cio in effetto, dicendo essere tre le parti del Citrone, l'una nel mezzo di lui acida l'altra carnosà, che circonda questa, la terza che estrinsecamente inueste l'altre. Questa in uero è odorata, & aromatica, non solamente all'odorato, ma et iandio al gusto, per il che meritamente è a digerir difficile, come cosa aspra & dura. Ma se come medicamento alcun l'usasse alquanto conferisse alla digestion, come & molte altre cose di natura acre. Per la medesima ragione cōforta ancor lo stomaco, in poca quantità pigliata. Onde usano tagliarla in fette, & isprimerne il succo, il quale si mescola con le medicine potabili, le quali amollano il uentre, ò purgano tutto il corpo, ma la parte del frutto acida, & che non tiene ad uso di cibo, et nella quale si contiene, il seme, come
che

che a molte altre cose sia utile, spesso siate anchora si mette nell'aceto impotente, per tanto piu acuto, quella poscia che è intra ambedue queste mezzana, la quale in uero è anchora nutritiva, & non ha qualità ne acida ne acuta, è per la durezza sua a digerir difficile per ilche tutti la mangiano con aceto & garo per acuir la insipidità del succo suo, & cio forse an imparato dalla isperientia, ò da i medici udito, che così mangiata piu facilmente si digerisce.

Di frutti delle piante saluatiche ne i quali si contengono anchora le giande delle quercie. Cap. XXXVII.

Sogliono tutti gli huomini chiamar piante saluatiche quelle, che nascono ne i campi senza opera di agricoltore, come chiamano anchora viti saluatiche quelle, delle quali niuno agricoltore per lo inãzi ne ha hauuta cura, scalciaandole, sarcandole, o stirpando le germoglianti ampolle, ò cotal altra cosa facendo, di queste arbori sono il Fago, la Quercia, l'Elce, il Cornio, il Comaro, et tali altri arbori, et parimēte alcuni fruttici, come il Rouo, il Canirouo, l'Acherdo, il Pero, il Pruno salnatico, & quello che produce il frutto chiamato Epimelide, et nella Italia detto vnedone, ilquale nuoce allo stomaco, & fa doler nel capo, et è acerbo molto con alquanto di dolcezza. Or i vilani vsano mangiar i Cornij, il frutto del Canirubo, le giande, & il frutto del Comaro, ma il frutto de gli altri arbori, et fruttici non usano molto, nientedimeno essendo stata caristia nelle contrade nostre, & essendo grande abbondanza di nespole, & giande, i uillani nelle fosse riponendole per tutto

I L S E C O N D O

tutto il verno, & Primavera, in uece di biade le usarono. Ma innanzi erano cibi da porci. Li quali non potendo, essi all'hora sustentare nell'verno, come per lo innanzi gli uccideuano innanzi il uerno, & se li mangiauano. Poscia disoterando le giande le mangiauano, uariamente ad uso di cibo preparandole. Percio che alle uolte nell'acqua si lissauano, & coprendole sotto calda cenere mezzanamente le brostolliuano. Alle uolte anchora impastauano & ne faceano pultiglia, hora con acqua sola diguazzandole, & con alcun altro condimento confettandole, hora con mele condendole hora nel latte cuocendole. Il nutrimento loro è copioso, ne è cosa in questo secondo libro, detta, che le paregi. Conciosia cosa che le giande tanto ben nutricano, quanto molti cibi, che dette biade si pigliano. Et in uero altre fiate, come si dice, gli huomini di sole giande si uiueuano: & gli Arcadi usarono longo tempo le giande in cibo, usando tutti gli altri Greci i frutti cereali. Ma l'alimento, il quale esse danno al corpo, tradi trapassa, & è di grosso sucu, onde ne segue, che egli sia à smaltir difficile. Ma del tutto è piggior il frutto del Cemaro, che le giande delle quercie, si come queste sono peggiori delle castagne, le quali sono di tutte le giande migliori. Chiamano alcuni questi frutti lupimus, cioè, castagne di piu densa corteccia. Ma questi intra i frutti saluatiche danno al corpo notabil nutrimento. Perche i Cornij, le giande, l'Elce, il frutto del rocio, il reuocanino, il frutto del Comaro, le giogiole, li dio speri, gli Alicacabi, il frutto del teribinto, & l'Acherdo,

cherdo , & simili , hanno alquanto di nutrimento , ma sono di tristo succo tutti : oltre che alcuni d'essinocciono allo stomaco , & sono insauui , essendo cibi da porci non domestici , ma di quelli che su ne i monti uiuono : iquali per il piu di questi frutti si pascono .

Di cibi che dalle piante istesse si pigliano .

Cap. XXXVIII.

Spesse fiate nõ solamẽte i semi , & i frutti delle , piante ma anchora le piante istesse s'usano in cibo , e alle uolte le radici sole , ouero le sòmità , ouero i nouelli germogli , secondo che la necessit` ci sforza . I nostri huomini quantunque siano soliti gettar uia le foglie & i cauoli delle Rape , nondimeno per bisogno di miglior cibo le mangiano , & cosí quelle del Raffano tanto domestico , quanto saluatico . Et oltre di cio il Piletro , il Sio , l'Hipposetino il finocchio , la sandice , la Cicoria , la Condrilla , il Dauco , & i teneri germogli d'assaisime arbori & fruttici , gli huomini tratti dalla fame spesse fiate cotte le mangiano Ma certe anchora senza necessit` si mangiano , comẽ le sommità delle Palme , le quali si chiamano ceruello di Palma . che dirò io anchora delle tenere spine queste anchora si mangiano senza necessit` con aceto & garo , & è tuttauia cibo tollerabile . Ma altri ui giogliono anchora oglio , & spetialmente quando siano nell'acqua bollite , perche le usano in due modi , cio è crude , & questo spesse fiate , & alle uolte lessẽ . Per piante spinose intendo io gli Scolimi , cio è , Cardì , l'Attrattilide , l'Eringio , lo Cmico , cio è , Cartamo ,

IL SECONDO

tamo, l'Attragide, & la spire alba detta, & appresso, la seconda spetie del Cameleonte, delle quali alcuni rustici certi ne mettono nell'aceto & muria, & le conseruano, come le Pepe, le Cipole, & i chiamati Ampele prassi, il Piletro, & altre tali. Sono quasi di questa spetie anchora la fana egittia, la Colocasia, & l'Abaton nomato. Ma è cosa chiara, che questi tali cibi, oltre che prestan al corpo poco nutrimento, sono anchora di uitioso succo. Et alcune d'esse noccono allo stomaco, eccetto, come dissi, le sommità delle spine nouellamēte pullulāti. Ma tutte quelle che in maria & aceto si ripongono, & per tutto l'anno seguente si conseruano, riceuono dalla conditura nō so che, a mangiar ci inuita, se parcamente si pigliano, quali sono i ramicelli dell' Agnocasto, et del Teribinto. Queste adūque nelle piante saluatiche si connumerano, delle quali questo generalmente basta à sapere, che tutte sono di uitioso suco. Ma delle domestiche sarà assai meglio conoscere la uirtù di ciascheduna particolarmente, che in generale, & di quelle specialmente che sono in continuo uso. Le quali anchora per questa istessa causa agradiscono à gli huomini, che per longa isperientia, sono prouate essere di tutte l'altre le migliori. Et perciò diremo di queste per l'adietro da gli herbaggi d'horto incominciando.

Della lattuca. Cap. XXXIX.

Molti medici hanno preferito quest' herbaggio a tutti gli altri, si come i Fichi a i frutti autonnali, per esser di suco miglior di quelli. Et quello che alcuni in esso riprendono, & degno di somma laude. Il che se pur
fusse

fusse uero, egli non solamente non cederebbe a l'altre herbe, ma n'anco à i cibi d'ottimo succo, & di perfetto nutrimento. Perche dicono, che egli genera sangue. Ma alcuni non dicono semplicemente sangue, ma uigiongono quella parola molto: dicendo la lattuca genera molto sangue, ma questi etiandio che con maggior argomento la dannino, nondimeno dicono maggior bugia: Percioche questo istesso generar molto sangue, alcun non il riprenderebbe a ragione. Conciosia cosa che è manifesto cotal cibo essere di succo tra gli altri piu prestante, s'egli pur genera molto sangue, & niun altro humore. Ma se diranno dalla lattuca ragunarfi molto sangue, & perciò la riprendano, sarà cosa facilissima à ributar cotal obietione, potendo quelli che la usano, da l'un canto accrescier gli essercitii, dall'altro usarla parcamente. Basti adunque hauer detto queste parole contra quelli, che biasmano questo herbaggio sanza ragione. Ma e da sapere che generandosi da tutte l'herbe. sangue pochissimo, & uitioso, della lattuca, ne molto ne tristo sangue generarsi, ma non pero del tutto laudabile. Mangiasi la lattuca per il piu cruda, ma nella State quando ella incomincia produr il seme, prima cuocendola nell'acqua dolce, con olio, garo, & aceto, si piglia, o con qualche altro salsamento, & condimento, & massime, con quelli chi con cacio s'apparecchiano. Ma alcuni l'usano innanzi ch'ella produci il gambo, lessandola nell'acqua. Il che ho io incominciato fare, poscia che mi dogliono i denti. Perche un certo mio famigliare aduertendo quest'herba essermi altre uolte sta

I L S E C O N D O .

ta familiare, & hora essermi a masticare malageuole, mi persuase à cuocerla, usaua io da giouane la lattuga, per refrigerio dello stomaco, ilquale continuamēte era uestato dalla collera, ma poscia che peruenni alla età matura, mi fù quest'herba alle uigilie rimedio. Perche in questa età à studio mi procuraua il sonno, all'opposito di quello che in giouentù faceua. Perche m'era noioso il ueggiar inuoluntario. Il che mi accadeua, si perche da giouane ne era assuefatto spontaneamente alle uigilie, si perche la età di uecchi è molto alle uigilie soggetta. Per tanto la lattuga presa la sera m'era alle uigilie presentanio rimedio. Ma per questa parola thridacine non intendo io altro, che quello, hoggi da tutti i Greci chiamato thridaca cio è lattuca. Perche appresso a noi Asiani è vna certa altr'herba saluatica, chiamata thridacine, la quale nasce longo le uie, & le alte ripe di fossi, & ne i luoghi herbosi, acquosi, et incolti. Ma e picciola quest'herba, come la lattuca domestica di poco nata, & e alquanto amara et molto piu anchora mentre che la cresce, ma poi che ha prodotto il cauolo, è manifestamente amara e anchora una certa altra herba à questa lattuga simile, la quale chiamano Condrilla, & piu per tempo mette il cauolo, & e piu manifestamente amara. Et contiene un certo succo uiscoso, & bianco, a guisa del succo de i Titimelli, non pero acre, come quello, ilquale alle volte s'usa a fermar i peli nelle palpebre. Quest'herbe adunque accio che si discernino dalle hortensi, sono dette saluatiche, delle quali poco fa in generale habbiamo ragionato. Ma della
latuca

lattuca hortense, la quale tutti usano mangiare, & chiamarla *thridaca*, ripigliando, in somma, perche meglio si tenga in memoria, dico, che la contiene *juco humido*, & freddo, ma non porò uitioso, pertanto non è indigestibile, come sono l'altre herbe, ne costringe il uentre, ne l'amolla, il che percio le auuiene, che non è punto ne austera, ne acerba, dalle quali facultà comunemente si costipa il uentre, come dalle acie et false et in somma, da quelle, che tengono del *asterusio*, si prouoca all'egectione, delle quali niuna nella lattuca si cõtiene.

Della Endiuia. Cap. XL.

Non ti saprei ben dire, se le sole chiamate da Romani *intybi*, cio è, *Endiuie*, fossero da gli antichi *Atheniesi* chiamate solamente *sères*, ò pure certe altr'herbe altresì, ma la *Endiuia* è di uirtu alla lattuga pare: ben che di soauita, & d'altre cose già dette, le sia inferiore.

Della Malua. Cap. XLI.

Di questa anchora la saluatica è dalla domestica diuersa, come la lattuca siluestre dalla hortense. Perche etiãdio che le piante siano d'una istessa fatta, sono non dimeno intra loro differenti, perche nella saluatica domina la siccità, & nella hortense la humidita. Ma la *Malua* è di *juco* che tiene à uiscosita, il che non è nella lattuca, & manifestamente si dilunga dalla refrigeratione, il che innanzi mangiare potrai conoscere, se in modo di *cataplasma*, ad alcuna calda infernita l'una & l'altra herba uicondeuolmente applicherai. Il che ancora si fa comunemente, pestando diligentemente le tenere foglie, tanto che mollissime diuengano pche in cio chiaramente si cõprenderà, che la lattuca manifesta

IL SECONDO

mète refrigera, & la Malua tiene ad un certo calore moderato & tepido, si smaltisce quest'herba facilmente, non tanto per la humidità, quanto per la uiscosità, et massime se con olio & garo in quantita si pigliarà, nutritica anchora mediocrementemente. Ma se compararai il succo di queste tre herbe, cio è, Bieta, Malua, & lattuca, ti parerà il succo della Bieta esser sottile, & asterfiuo, ma quello della Malua piu grosso & uiscoso, & quello della lattuca intra ambidui mezzano.

Della bieta. Cap. XLII.

Disse la Malua essere non solamente domestica, ma esserne anchora una saluatica, come la lattuca altresì. Ma la Bieta non è saluatica, saluo, se il lapato così si nomeffe. Il succo della Bieta è manifestamente asterfiuo, & anchora prouoca il uentre alla egestione, & alle uolte rode lo stomaco, à quelli specialmente, i quali naturalmente l'hanno molto sensitiuo, & perciò è cibo allo stomaco nociuo, in gran quantità pigliato, ma il nutrimento suo è poco, qual è anchora degli altri herbaggi. Et è piu appropriato alle opilationi del fegato, che la Malua, & piu anchora se con senape, ò al meno con aceto si piglia. E anchora bona medicina à gli splenetici, nel medesimo modo tolto. Per il che meglio medicina che cibo si direbbe, quando così si piglia. Et ueggiamo quasi tutti questi tali cose usarsi in uece di compannatico & non di cibo, come alle uolte s'usano il Porro, il Pulegio, il Thymo, et l'origano: le cipolle anchora, l'Aglio, il Cardamo, et tutti gli altri tali. Della Bradsica, ouero Cauolo. Cap. XLIII.

Questo anchora si piglia da molti in compannatico, ma l'usano

ma l'usano i medici come medicina, di questo è stato ragionato ne i libri delle uirtù de i simplici, & nel libro precedente, & hora ne diremo sotto breuità. Il succo suo e di uirtù alquanto solutiua, ma la sustantia istessa, qual è la natura delli disseccatiui, è piu presto costipatiua, che solutiua. Quando adunque uorrèmo che si smaltiscano gli escrementi del corpo, conuerrà subito trasferirli dalla pentola nella quale sono stati in acqua lessi, nei uasi uicino posti, con olio & garo preparati: ne importa, che in uece di garo si pigli il sale. Ma uolendo desseccare le humidita del uentre, quando paiono mezzanamente cotti, gettandone la prima brouatura, infonderemo dell'altre acqua che sia calda, & di nouo ui cuoceremo dentro i cauoli tanto, che siano ben molli. Il che non si fa, quando si pigliano per purgar il uentre, perche in tal caso, non uogliamo, che deponghino il natio succo loro, ma che il ritengano, quanto piu sia possibile, ma non si puo fare, che le cose, che si cuocono, ritengano del tutto il succo loro natio, anzi il perdono tutto, se longo tempo siano cotte, similmente dicemmo la lente douersi preparare: potendo anche essa l'un & l'altro effetto, cio è, allargamento, & restringimento del uentre, partorire. Ma quella che cosi si prepara, si chiama biscotta, & non solamente la lente & il cauolo, ma anchora la cipola, il Porro, & molto più l'aglio, & l'Ampeloprasso. Et quando ti piacerà qualunque altra cosa in natura alla prima sua contraria tramutare, cosi la preparerai, questo sempre sopra tutto tenendo in memoria, cosa che due fiate si cuoca, non douer toccar ne aria, ne acqua fredda, per-

IL SECONDO.

che poscia non si potra quantunque longamente la cuocerai, ben intenerire, ma conuiene, come ho detto, ha-uer in pronto acqua calda, accio che tratti dalla prima, tostamente in quella si trasferiscano, per tanto la lente & la Brassica ugualmente disseccano, & percio ingrossano la uista, saluo, se l'occhio tutto fusse piu humido, di quello che naturalmente si gli conuiene, ma la lente presta al corpo non poco nutrimento, & questo grosso & maninconio, la doue la Brassica è di poco nutrimento, & piu humido di quello della lente, per non esser egli di sodo, ma di solubile nutrimento: ne il suo è laudabile, come quello della lattuca, ma è tristo & d'odor graue. Quàto alla orina, non posso affermare, che egli sia notabilmente utile, ò danoso ma quelli che seguono la falsa disciplina, istimano quest'herbaggio nomarsi Raffano come se noi ragionassimo con gli Atheniesi, che gia seicento anni furono, & non con i Greci d'hoggi, i quali, tutti costumano di nō proferir questo nome trābe, cio è, Brassica, di niuna altra piata. Della Triplice & del Blito. Cap. XLIII.

Queste sono dell'altr'herbe piu acquose & insipide, piu ò non meno della zucca, quando almeno che siano cotte, perche sola la lattuca tra l'altr'herbe all'uno è l'altro modo si piglia, ma se alcuno col gusto comprenderà la qualità della Triplice è del Blito, & poscia si ricordera della Brassica, concederà la lattuga essere in tra queste herbe & la Brassica mezzana, essendo quella molto disseccatiua, & queste del tutto acquido se, & percio non con olio & garo solamente queste si pigliano, ma con aceto anchora, perche altrimenti pre
se sono

se sono allo stomaco neiose, ma detto habbiamo che cotali herbe non si smaltiscono con difficultà, & massime, quando oltre che sino humide, sono anchor uiscose: non sono pero al discendere molto proclue, perche non hanno alcuna acre ò molesta qualità, la quale solleciti il uentre alla egestione, & è manifesto, che prestan al corpo pochissimo nutrimento.

Della Porcellana. Cap. XLV.

Vsanla alcuni come alimento, ma contiene poco nutrimento, & questo humido freddo et uiscoso, ma come medicamento leua lo stupor di denti, con la uiscosità sua priua di rodimento, della quale si ragionerà piu diffusamente, nel libro delle medicine.

Del Lapato. Cap. XLVI.

Potrebbe dir alcuno che egli fosse Bieta saluatiaea, come gia habbiamo detto, essendo egli nõ solamēte al gusto, ma di uirtù anchora alla Bieta domestica somigliante, ma perche la Bieta e piu grata che il lapato, però ognuno la usa piu uoluntieri, pertanto non ho più che dir del lapato, hauendone nel capitolo della Bieta, quanto bisognaua, ragionato.

Dell'Oxilapato, cioè Lapato acetoso.

Cap. XLVII.

Il nome istesso manifesta la qualità, & uirtu di questa pianta: perche ella altro non è, che Lapato acetoso quanto al lapato adunque, non è chi'l mangi crudo, come ne ancho la Bieta, ual'oxilapato si mangia crudo dalle donne grauide di contato, & alle uolte da fanciulli appetitosi. Ma è cosa chiara, che questa anchora tiene molto piu all'herbe non nutritiue, che il Lapato.

IL SECONDO

Del Solano, ouero Solatro. Cap. XLVIII.

Non conosco herba di quelle ch'è si mangiono, che sia tanto costrettina, quanto il Solano. Però merita menterare uolte s'usa come cibo, ma come medicamento, spesso. Perche egli è efficace, oue sia bisogno di costipatina frigidità. Ma e di pochissimo nutrimento.

Delle Pianta spinose. Cap. XLIX.

Molti di contato mangiano cotali piante recentemente nate, prima che le foglie loro produchino le spine; & queste non solamente crude, ma anchora nell'acqua lessè, le crude con aceto & garo condendo, le lessè con olio. Ma detto habbiamo dianzi, che tutte l'herbe danno pochissimo nutrimento, & questo tenne et acquoso. Le spinose sono mezzanamente stomacali, delle quali una è lo scholimo, & l'Attratilde, & la detta Leucantha, il Dipsaco lo Cnico, la Tragacanta, l'Attragide, & quella che piu si prezza del done re, il Carchioffo.

Del Carchioffo. Cap. L.

Chiamano questa pianta gli sprezzatori del commū parlare, Cynara, per c, & ypsilon, & non per c, & iotta proferendola. E cibo di suco uitioso, & massime quando la sia molto allegnata. Perche all'hora contiene piu di suco bilioso, & la sustantia sua e piu legnosa. Talche da lei si genera sangue malinconico. Et dal suco, che in essa si contiene, sangue sottile & bilioso. Onde meglio sarebbe mangiarlo lessò, così però, che pigliandosi con olio, garo, & vino, ui si giongesse coriandro. Ma se ne i tegami si prepara, ò nella patella, senza queste cose si debe pigliare. Perche mol-
ti in

ri in tal modo mangiano i capi loro , che si chiamano spondyli.

Dell' Apio , Hipposelino , Sio , &
Smirnio. Cap. LI.

Queste herbe tutte sono diuretiche, tra le quali l' Apio e usitatissimo, & e soaue, & stomacale: ma l' Hipposelino, el Sio sono men soaui . Lo smirnio in uero non è del tutto insoaue, perche à Roma se ne uende gran quantità, & è molto piu acre, & caldo, che l' Apio, & appresso tiene alquanto del aromatico . Et perciò prouoca l' orina piu ualentemente che l' Apio, Hipposelino, & Sio, & alle donne moue i mestrui . Nella Primavera produce il gambo, il quale crudo si mangia, ma altrimenti che le foglie nel uerno, le quali sole restano, nella pianta, come etiandio l' Apio . Ma prodotto poscia il gambo, tutta la pianta riescie piu soaue, cruda ò lessa . Che si mangi, hora con olio & garo, hora con gionta di uino, ò d' aceto . Ma alcuni il mangiano con aceto solo & garo, come anchora l' Apio: & altri aggiongendoui alquanto di olio . L' Hipposelino el Sio si mangiono lessi, perche ambidue crudi riescono ingrati . Altri mangiano l' Apio el Sio con la lattuga mescolati, perche essendo la lattuca herba insipida, & di freddo sucò, diuenta piu grata, & piu gioueuole, con alcuna delle cose acris mescolata . Per tanto alcuni la mescolano con foglie di Rochetta, & di Porro, & altre con foglie di Basilicò . Ma in Roma quest' herba uolgarmente non smirnio, ma olusatro si chiama . Et alcuno forse non la degnarebbe di tanto honore di riporla nel Catalogo de

IL SECONDO

gli alimenti , come n'anco il Sio , ne l'Hippofelino .
Perche tali si tenggono ad uso de condimenti , quali
sono le Cipolle , l'aglio , i porri , & gli Ampelopres-
si , & in somma , tutte le cose acri . Di questa spetie
sono la Rutta , l'Hissopo , l'Origano , il Finocchio , il
Coriandro , di qualine i libri di condimenti si tratta ,
à i medici & à i cuoghi quodammodo commune quan-
tunque il fine & la intentione sia propria & partico-
lare . Perche noi attendiamo alla utilità , & non alla
giocondità di cibi . Ma in alcuni la insoanità di cibi
è in gran parte causa che non si digeriscano . Onde è
meglio che mediocrementemente si condiscano . Ma la vo-
luntà di cuoghi suole per il piu usar medicamenti si fat-
tamente tristi , che piu presto portano nocumento , che
aiuttorio alla digestione .

Della Ruchetta. Cap. LII.

Quest'herba è manifestamente calda , onde non so-
lamente non è facile il mangiarla sola , senza mescolar
la con la lattuca : ma credesi anchora che la generi lo
sperma , & desti le uoglie a gli amorosi abbraciamen-
ti . Cria dolor nel capo , & massime mangiata sola .

Della Ortica. Cap. LIII.

Questa anchora è una certa herba saluatica , & è
di virtù & sustantia tenue . Niuno l'usa come nutri-
mento , saluo , se non è da fame grandissima costretto .
Ma è utile come condimento , & come medicamento à
lubricar il uentre .

Del Gingidio & della Scamdice.

Cap. LIIII.

Nasce abundantissimamente il Gingidio nella Si-
ria,

ria, & iui usasi in cibo, come appresso à la Scamdice. E molto stomacale crudo, ò lessò che si mangi, ma sustiene longa cottura. Alcuni il mangiono con olio, & garo, & altri congiunta di vino, ò d'aceto & in tal modo è allo stomaco molto piu grato. tolto con aceto desta l'appetito. Ma è chiaro, che quest'herbaggio tiene piu ad uso di medicina, che di cibo, essendo egli & di stiticità, & d'amarezza non poco partecipe.

Del Basilicò. Cap. LV.

Et questo usano molti come condimento pigliando lo con olio & garo. Ma contiene suco molto uitioso. Onde dicono alcuni vna bugia, dicendo, che ponendo si trito in noua pentola, in pochi giorni genera scorpioni, & spetialmente, se ogni giorno si mettesse al Sole. Il che è una menzogna. Ma che egli sia di suco uitioso, & allo stomaco nemico, & à digerire difficile, in questo diressi ben il uero.

Del Finocchio. Cap. LVI.

Questo alle volte nasce spontaneamente, come anchor l'Aneto, ben che si semina anchora ne gli horti. Ma usasi l'Aneto come condimento, & il Finocchio come companatico. Appresso à noi si conserua confettandolo come il Piletro & il Teribinto: & è utile per tutto l'anno, come etiandio le Cipolle, le Rape, & altre, cose tali, parte con sol'aceto, parte con muria confettandole.

De gli Sparagi. Cap. LVII.

Mon fa al fatto nostro il considerare se per ph si debba

IL SECONDO

debba proferir la secōda sillaba di questa parola *Aspara*
rago, ò per *p*, come tutti pronunciano perche queste
 cose non si scriuono à gli studiosi del parlare *Attico*,
 i quali in questo anchora mostrano di non intendere gli
 scritti ne la mente di *Platone*: ma à quelli chi studiano
 di conseruarsi in sanità, chiamando adunque quasi tut
 ti i greci i teneri gambi *asparagi* per *p*, mentre che cre
 scono fin che produchino il frutto el seme, diremo noi le
 uirtu loro, concedendo à chi gli usano, il nomarli come
 piu loro piace. Egli è il uero, che molte herbe, & in
 summa, molte piante da se producono cotali germi
 ni, ma non però tutti si mangiono. Per tanto noi parlare
 mo di piu consueti, si come ne i sù detti cibi habbiamo
 fatto, dico adunque che il brombolo della *Brassica*, da
 alcuni chiamato *Cyma*, credo, per cōtrattione della pa
 rola *Cyema* trifillaba, e della *Brassica* istessa men des
 seccatiuo: qualunque il gambo dell'altre herbe sia di
 piu secca temperatura, che le foglie: & massime quan
 do s'auuicinano à produr il fruto. Ma per altre herbe,
 intendo queste, la lattuca, la *Triplice*, il *Blito*, la *Bie*
ta, la *Malua*: & pel contrario l'*Asparago* della *Radi*
ce, della cipolla, del *Senape*, del *cardamo*, del *Piletro*,
 & quasi di tutte le piante acri & calde, accade che
 egli sia delle foglie piu humido. Il *Bulbo* anchora,
 l'*Apio*, il *Sio*, la *Ruchetta*, il *Basilicò*, l'*oxylapato*, il
lapato, & tutti gli altri herbaggi *hortensi*, prima che
 produchino frutto alcuno, mettono il fusto, Ma quan
 do hanno prodotto il frutto, si dissecca, & si fa a gli
 huomini cibo inutile. Hor tutti questi in acqua lessi con
 olio & garo si mangiono con gionta di poco aceto, per
 che

che così diuentano piu soauì , & allo stomaco piu grati, prestan al corpo poco nutrimento , & questo di non laudabil suco .

D'vn'altra spetie di Sparasi. Cap. LVIII.

Euui un'altra, fatta di Sparasi i quali sù le piante frutticose nascono, qual è l'oximersine , la Camedafne , & l'oxiacanta : & altri sono da queste differenti, come il Basilicò , & il chiamato Helio, si come quello della Brionia e da questi diuerso. Sono non dimeno tutti grati allo stomaco , & diuretici , & sono alquanto nutritiui questi tali quando siano ben digesti sono tanto piu di quelli che nascono delle herbe nutritiue, quanto anchora son piu secchi . E una certa somiglianza tra i germini di fruttici, & degli arbori , ma non sono pero una istessa cosa , perche quelli de gli arbori sono piu legnosi, & pertanto di questi anchora particolarmente parlaremo .

Di Germini de gli arbori, & di fruttici. Cap. LIX.

I Germini de gli arbori & di fruttici si rassembrano à li sparasi dell'herbe. Perche quegli anchora sono teneri rampolli delle piante, le quali si mouono alla generation del frutto. Ma sono in cio differente che lo stelo, de gli arbori è permanente , il quale risponde proportionalmente al gambo de gli herbaggi maggiori & delli minori , & il gambo di questi è d'un sol anno . Or tutti i germini degli arbori & di fruttici, lessi in acqua si possono mangiare, eccetto, alcuni in soauì & medicinali non pero s'usano in abondantia de cibi migliori , ma per necessità si mangiano. Perche nutricano pur al
quanto

I L S E C O N D O

quanto, quando che siano ben digesti. Ma i migliori tra questi sono quelli del Terebinto, qlli dell' Agno casto, & della uite, & del Schino, & del Rouo, & del ci nosbate cio è, Rouo canino. Ma appresso à noi si ripongono i germi del Teribinto in aceto ò muria conditi.

Della differentia delle parti delle piante
che si mangiano. Cap. LX.

Vorrei che fusse uero quanto ha scritto Mnesitheo nel libro de gli Alimenti. Perche la uniuersal dottrina, quando ella è uera, insegna molte cose, come essendo falsa offende molto. Hor queste sono quelle cose, le quali generalmente delle piante scrisse Mnesitheo. Primieramente tutte le radici sono difficili à digerire, & sono conturbatiue, come è la Radice, cio è, il Raffano, l' Aglio, le cipolle, le Rape, & quante ne sono di questa fatta. Perche la radice, & cio che sotto terra nasce delle cose che si mangiono, tutto si riduce sotto la spetie de gli indigestibili. Perchel l'alimento ascende dalla radice de tutte le parti delle piante, onde accade che ragunano in se molto humore, il quale per il piu è indigesto. Concio sia cosa che non puo essere, che egli sia tutto digesto pare esser perfetto. Ma l'humore che è nelle radice, distribuito alle parti delle piante, necessariamente ha da ricenere da quelle la perfeta sua digestione. Perche tutte riceuono l'alimento dalla radice. Pero necessariamente gli humori in quella si contengono indigesti. Perche in i ragunate aspettano la perfetta concottione nelle parti soprane delle piante. Peril che meritamente, nelle radice si contengono humori indigesti. Onde meriteuolmente da queste ne uie
ne à i

ne à i corpi nostri humido alimento & conturbatiuo .
Questa adunque è l'oppenione di Mnesitheo , la quale
in parole riescie uerisimile , ma i effetto poscia si ritruo-
ua falsa . Perche in uero il Raffano ha le radici molto
piu acri che il fusto & le foglie : parimente la cipolla ,
l'Ampelopresso, il Porro, & l'Aglio. Et se uorrai far
comparatione della radice della Bieta, della Malua ,
& della Rapa, con le lor foglie, la trouerai di uirtù piu
efficace: & similmente della althea, la quale par essere
una certa spetie di malua saluatica perche la radice
sua , come anchora quella della Bieta manifesta la uir-
tu sua, in risoluere i tumori flegmonosi, al che non basta
no le foglie loro . Et piu , trouerai le foglie delle pian-
te medicamentose , le quali hanno le radice alle pre-
dette pari , essere di quelle piu impontenti , come del
Cyclino , della squilla , dell'Aro , del Dragonio , &
di molt'altri . Perche si come bonissima parte della su-
stantia dell'altre piante , si contiene ne i gambi & ra-
mi loro , cosi in queste nella radice , la quale dal-
la natura loro spetialmente si cresce , & nutre :
& quello che in esso lei non è ben digesto , il manda
alle foglie , & al fusto . Queste adunque hanno nel
verno anchora la radice grande , ma nella Primavera
producono il gambo , quando à fruttificar si mouono .
E anchora manifesto , che ne gli animali la natura alle
uolte usa capriciosamente il superfluo di tutta la sustan-
tia , come dice Aristotele , alla generatione di certe
parti non necessarie , come ne i Cerui à procrear i cor-
ni : & in altri animali alla grandezza & moltitudine
delle spine , ò de i peli . Onde è cosa piu secura, consi-
derare

I L S E C O N D O

derare ciascheduna parte, che nelle piante si contengono, primieramente di perse, gustandole, & odorandole, & poscia in cibo sprimentandole: per che l'odorare & il gustare, insegnandoci che & qual odore & sapore habbia la parte della pianta, con questi ci dimostra insieme ogni temperamento di essa pianta. Ma con isperientia conuenientemente fatta, si ritruoua esattamente la virtù di quella, dimostrandoci cio alle volte insieme con questi anchora la fattezze della pianta, & il sucu, che in quella si contiene. Perche certe sono di humido & acquoso sucu, & certe di grosso & viscoso, i quali succhi bisogna di per se gustare. Perche certi sono acridi, ò acidi, ò amari, & certi salsi, come anchora altri sono austeri, altri acerbi, & altri acquosi, ò dolci. Per tanto non si debe credere à Mnesitheo, che la sententia sua uniuersalmente pronuntiatà sia proficua. Ma bisogna separatamente ciascheduna parte delle piante isprimentare.

Delle Rape. Cap. LXI.

Di questa pianta la parte che sopra terra auanza è della generatione delli herbaggi hortensi. Ma la radice, che sotto terra si cuopre, non cuocendosi, è dura, & à mangiar non buona. Cotta nell'acqua marauigliosa sarebbe, se la nutresse meno delle altre della sua generatione. Ma ella si prepara in piu maniere & la condiscono sin con mutia & aceto, accio che per tutto l'anno si possa mangiare, il sucu suo è piu che mezzanamente grosso per ilche quando abunda tal sucu, per usarla in cibo, & massime, quando nel uentricolo mal si digerisce all'hora si raguna l'humore chiamato crudo.

do. Ma quanto alla egestione , nuin direbbe, ch'ella le cōtrarri ò cōferisca, & massime , quando la sia ben cotta . Perche ella è bisognosa di longa cottura, & quella e ottima che sia due fiate cotta, come inanzi s'è detto di cotal preparatione . Ma s'ella si pigliasse piu cruda che nō e dura à digerire, & e uentosa, & allo stomaco nociua, et alle uolte causa nel uentre rodimento.

Del Aro.

Cap. LXII.

La radice di questa pianta si mangia come la rapa. Ma in alcune regioni uiene alquanto piu acre, tal che à quella del Dragontio s'auicina . Et bisogna quando si cuoce, gettarne uia la prima acqua , & in altra calda trasferirla , come della Brassica , & della Lente habbiamo detto in Cyrene questa pianta e diuersa da quella, che nella nostra regione nasce. Perche l'Aro in que luoghi e puoco medicinale & acre . Di maniera che e delle Rape anchor migliore . Percio si porta anchora in Italia la radice come quella che longo tempo può durare , senza corrumpersi ò germogliare. Ma e ben chiaro , che questa è à mangiar migliore . Ma se alcun uolesse spiccar dal petto & dal polmone per uia di tossa humori grossi & uiscosi , la piu acuta et medicamentosa in cio è migliore. Mangiasi cotta nel l'acqua insieme con senape, ò aceto, con olio, & garo. Et anchora con condimenti da Greci chiamati Hiponimata , & con sale , & quelli , che con cascio s'apparechiano . Ne anco e cosa oscura , che'l sugo , che quindi passa al fegato , & à tutto'l corpo , onde si nutriscono gli animali, tiene alquanto à grossezza , come delle Rape detto habbiamo : & massime , quando le
radici

I L S E C O N D O

*radici siano come quelle da Cyrene non medicamento-
se. Perche appresso à noi in Asia uengono gli Ari buo-
no parte acri & medicamentosi.*

Del Dragontio. Cap. LXIII.

*Et la radice di questa alle uolte si dà à mangiare les-
sandola due ò tre fiate, accio che la diponga il medici-
nale, & questo, quando gli humori grossi & uiscosi nel
polmone contenuti richiedono uirtu piu efficace, ma
dei hauer in memoria quello, che e commune a tutti i
cibi, cio e, che gli acri & amari prestan al corpo man-
co nutrimento, ma gli insipidi molto, & piu di questi i
dolci: & tanto piu se saranno di sustanti: soda si, che
non siano di corporatura ne tenui, ne grossi, ne molli, ef-
fendo adunque tu di tali cose aduertito, & appresso,
se aduertirai, che nel lessarte, ò arrostitirle, ò friggerle
nella padella depongino le lor forti qualità. non biso-
gnera che tu sii da me di ciascheduna di queste cose ad-
uertito, le quali alla isperientia si riducono, & che di
tutte appartatamente ti ragioni, ma ti esplichero ben
quelle che continuamente s'usano, come nell' altre an-
chora habbiamo fatto.*

Del Amphodillo. Cap. LXIII.

*La radice del Amphodillo nella grandezza, nella
figura, nella amarezza, in parte alla radice della squil-
la s'assomiglia, preparata à guisa di lupini dispone grã
parte dell' amarezza sua, & quella è dalla squilla in
cio differente, che difficilmente la qualità sua perde.
Hesiodo in uero pare laudare l' Amfodillo, oue dice:
ne quanto nella Malua & Amfodillo, di buono si
contiene, ma io so bene che certi di contato in tempo
di*

di carestia , piu uolte lessandola , & in acqua dolce macerandola , appena la faceuano à mangiare habile . Ma in uero la uirtu di questa radice è disopilatina , & sotigliatiua , ma altrimente che quella del Dragontio . per il che alcuni gli suoi asparagi usano come presentaneo rimedio à gli Ictericì .

Di Bulbi .

Cap. LXV .

Sono di questa fatta anchora i Bulbi . Perche la radice loro si mangia senza foglie . Ma nella primavera si mangiano anchora alle uolte gli suoi asparasi . Contiene in se facultà manifestamente amara & austera , & per tanto desta anchora alquanto l'appetito , ne manco contraria à chi uolesse ispurgare pel sputo qualche cosa dal petto ò dal polmone , quātunque la sustantia del corpo suo sia grossa & uiscosa . perche la amarezza s'opponne alla grossezza , atta à tagliare le cose grosse & uispose , si come ne i libri di medicamenti habbiamo detto . Per tanto quando che siano due fiate cotti , diuentano piu nutritiui , ma cōtrariano poscia à quelle cose , che pel sputo s'hanno da purgare , hauendo del tutto diposta la sua amaritudine . Ma all'hora è meglio pigliarli con aceto , con olio & garo insieme , perche cosi in uero diuentano piu soauì , & piu nutritiui , meno uentosi , & à digerire piu facili . Alcuni hauendone mangiato oltre misura , sentirono essere loro cresciuto notabilmente lo sperma , & essere fatti piu pronti à gli atti ueneri . S'apparechiano anchora queste in uarij modi . Perche si confettano non solamente lessi , ma ne i piatti anchora , uariamente si condiscono . Et altri nella

I padallo

IL SECONDO

padella fritti li pigliano, et altri cotti sù le bracie. Ma questi non sustienono molta cottura, anzi poca gliene basta. Alcuni curandosi che ritengano la austerità & amarezza loro, non gli lessano. Perche così destano piu l'appetito. Ma per destar l'appetito, sarebbe assai, che due ò tre sene mangiassero. Et se passassero il modo in questi si fattamente preparati, & massime, se come costumano, piu crudi che cotti gli usassero, di nouo perderebbono l'appetito. Et alle uolte fanno uentosità, & tormine, non essendo conuenientemente lessi. Questi così mangiati non generan buon alimento. Ma li molto ben cotti, ouero anchora ricotti, come ho detto, quanlunque generin piu grosso succe, non dimeno per altro sono migliori & piu nutritiui. Della Pestinaca, Dauco, & Caro. Cap. LXVI.

Si mangiano anchora le radici di queste: ma nutricano meno che le Rape, & meno de gli Aride Cyrene. Riscaldano manifestamente & paiono hauer alquanto del aromatico. Sono malageuoli, come l'altre radici, à digerire: ma sono prouocatiue della orina: et usate piu che mezzanamente, crijano succe mezzanamente uicioso. La radice del Caro è di miglior succe, di quella della Pestinaca. Alcuni chiamano la Pestinaca saluatica Dauco, per essere piu diuretica, & piu medicamentosa, & che longo tempo uuol esser cotta, douendosi mangiare.

Delle Tartuffe. Cap. LXVII.

Et queste si debbono connumerare in tra le radici, oueramente Bolbi, nõ hauendo elle in se manifesta qualità ueruna. Per tanto quelli che le usano, le usano, come

come soggetto & ricettacolo de condimenti, come anchora l'altre cose, le quali si chiamano apia cio è, insipide, innocue, & acquose quanto al gusto. Ma queste cose tutte hanno questo in commune, che l'alimento loro pel corpo distribuito non ha qualità notabile alcuna, ma e piu freddo che nò, & di grossezza, alla cosa mangiata corrispondente. egli è il uero, che le tartuffe sono di piu grosso alimento, ma le zuche di piu liquido & piu sottile, & cosi nelle altre cose proportionatamente.

Di Fonghi.

Cap. LXVIII.

Intra i Fonghi i Boleti nell'acqua conuenientemente lessi, tengono à i cibi insipidi nomati. Non però si mangiano di perse soli, ma si condiscono in uarii modi, come gli altri cibi li quali non hanno notabil qualità alcuna. Ma il nutrimento loro è pituitoso, et manifestamente freddo, & usandosi di souerchio, è di uitioso succo questi inuero sono intra gli altri Fonghi innocentissimi, i secondi dopo questi sono i nomati amanite. Ma da gli altri sarà cosa sicura del tutto astenersi. Perche da quelli molti ne sono stati estinti, ho già conosciuto un certo, il quale hauendo mangiato di Boleti istessi non sufficientemente cotti, gran quantità, i quali paiono pur priui d'ogni nocumento, sustene aggrauamento & costringimento nello stomaco, & difficoltà nel respirare, & perdimenti, & sudori freddi, & fu appena serbato con una medicina, de gli humori grossi incisua, qual e l'oximele, & de perse, & con hyssopo, & origano, in esso mediocrementemente cotti, li quali costui tolse, & dopo anchora la spuma intri sopra queste tati

I L S E C O N D O

*coſe ſpoluerizzata. Dopo tolte queſte coſe, coſtui uomi-
to i Fonghi, i quali gia erano quaſi mutati in humor pi-
tuitoſo, freddo & groſſo.*

Della Radice, ouero Raffano. Cap. LXIX.

*I cittadini mangiano per il piu queſta cruda, et ſola,
innanzi à tutti gli altri cibi con garo , per lubricar il
uentre, & alcuni uigiongono aceto. Ma i villani ſpeſ-
ſe fi ate la mangiano con pane, à guiſa de gli altri con-
dimenti, i quali ſpontaneamēte naſcono, in tra i quali
è l'origano uerde, il cardamo, il Thimo, la Saturegia,
il Pulegio, il Serpillo, la Menta, il Calamento , il Pile-
tro la Ruchetta , perche tutti queſti uerdi ſono condi-
menti, con i cibi mangiati, & ſono tra le ſpetie delle pi-
ante herboſe minori, non hortenſi. Mangiaſi anchora
il gambo della Radice, & le foglie, piu toſto per neces-
ſita, che per elettione. La Radice è delle coſe che di cō-
tinuo ſi mangiono piu preſto per condimento , che per
cibo, non per altro , che per eſſere anche ella di uirtu
ſottiglatiua, con manifeſta calidita, perche in lei uince
la qualità acuta. Suole nella Primavera produr un cer-
to fuſto, il quale creſcie in alto , come fanno anchora
tutte l'altre herbe, le quali ſono per metter il gambo ,
il quale leſſo ſi mangia con olio, et garo, et aceto, come
etiandio quello della Rapa, del Senape, & lattuca. Et
in uero nutrica piu queſto gambo, che la cruda radice,
pche nell'acqua dipone l'acuità, ma tuttauia anch'eſſa
è di poco nutrimento . Ma alcuni nō ſolamente cuocono
il gambo, ma anchora la radice, come ſi cuocono le Ra-
pe. Ma egli è da marauagliarſi di que medici, & idio-
ti, i quali dopo cibo, le māgiano crude per meglio dige-
rire,*

rire dicēdo di cio hauerne buona isperiētia. Ma quanti han voluto imitar costoro, ne hanno riportato danno, Delle Cipolle, Agli, Porri, & Ampelopraffi.

Cap.

LXX.

Mangiansi anchora di queste piante moltissime fiate le radici, ma il gambo, & le foglie di rado, le quali hanno anch'essi uirtu molto acre, alla radice corrisponde. Riscaldano il corpo, & gli humori grossi, che in esso sono assottigliano, & gli uiscosi incidono. Lesse due fiate dipongono l'acuità, et nondimeno sottigliano et danno al corpo pochissimo nutrimento, la doue prima che fossero lesse nō erano punto nutritiue. Ma l'Aglio non solamente come condimento, ma anchora come sano medicamento si mangia. Sano dico, per essere egli disoppilatiuo, & resolutiuo: ma legermente cotto, tanto che diponga l'acuità, resta inuero di uertu minore, ma non ritiene anchora la uitiosità del sucu: come ne anche i Porri, & le Cipolle, quando che siano due fiate cotte. Ma gli Ampelopraffi tanto sono da i Porri diuersi, quanto in tutte l'altre cose d'una istessa spetie sono le saluatiche, dalle domestiche distante. Alcuni ripongono gli Ampelopraffi per tutto l'anno segnente con aceto condendoli, Come le cipolle altresì, & si fanno à mangiar piu grati, & di sucu men uitioso. Ma bisogna astenersi dal continuo uso delle cose acri, & massime à quelli, che sono di natura molto collerici. Concio sia cosa che tali cibi & quelli si conuengono, i quali ragunano humori pituitosi, ò crudi, ò grossi & viscosi.

Di



DI GALENO

DELLA NATVRA

DI CIBI.

IL TERZO LIBRO.



Esta che trattiamo de gli alimenti , i quali da gli animali si pigliano di virtù non poco differenti , si nelle parti , come in alcune cose , le quali nelle parti si contengono , ò iui si generano , intra le quali sono le oua , il latte , il cascio , il botiro , el sangue.

De gli alimenti, i quali da gli animali gressibili si pigliano. Cap. I.

*Tutte le parti de gli animali, non hāno la istessa uirtù : ma la carne quando che sia ben cotta genera ottimo sangue , & massime , quella de gli animali di buon suco , quale è quella di tutti i porci . Perche le parti neruose sono molto piluitose . Ma la carne di porco nutrica sopra tutti gli altri cibi . Et di cio ne hanno certissima isperientia gli athleti , cio è , essercitanti . Per che se un giorno hauranno preso d'altri cibi quantità à gli essercicij correnspondente , il di seguente si troua
no piu*

no più indeboliti : il che se faranno più giorni continui non solamente si senteranno più indeboliti , ma anchora euidentemente stenuati . Potrai chiarirti di ciò , ch'io dico , da i gargioni , i quali nelle Città s'essercitan , & da altri , i quali oprano qualunque forte & gagliarda attione , quali sono i fossatori . Ma la carne di bue presta anch'essa non poco nutrimento , et è à dissoluerli difficile , tuttaui genera sangue più grosso del douere . Et se alcuno fosse anchora di natura molto malinconico , usando largamente in cibo cotal carne , incorrerebbe in alcuna delle malinconiche infermità , delle quali sono il canchero , la Elefancia , la rogna la lebbra , la quartana , & quella che propriamente si chiama malinconia . Et per tal humore la milza anchora si rigonfia , al che spesso fiato ne segue la cacochimia , & la hidropisia . Ma quanto ingrossezza di tutta la sua sustantia , la carne di boue uence la porcina , tanto la porcina uence di uiscosità quella di boue . Tra le carni porcine la giouane à gli huomini di fiorit'età , forti , & ben essercitati , è più facile à digerire . Ma si come tra i porci , i giouani conuengono à i giouani ben habituati così di buoi , quelli conuengono , i quali alla matura età precedono . Perche il boue è di natura più secco del porco , si come l'huomo di età matura è più secco del giouane . Per tanto la morbida età conferisce alla mediocrità ne gli animali de temperatura secca : ma la natura de gli humidi piglia dalla età matura quello che alla buona & conueniente natura , de gli humidi manca . Onde non solamente la carne di uitello è migliore della bouina , à digerire , ma anche

IL TERZO

ra quella di capretto è della caprina migliore. La capra in uero è di temperamento men secco del bue, ma comparata con l' homo e col porco è in siccità molto superiore. Et che la carne porcina sia simil all' humana, da qui si può comprendere, che alcuni senza accorgersi di ciò, ne al gusto ne odorato, hanno mangiato carne humana in uece di porcina. Il che già, per cosa certa si dice, esser stato fatto da scelerati hospiti, & da certi altri. Onde ragioneuolmente i porci giouani ci danno nutrimento tanto piu escrementoso, che quelli di età matura, quanto ancora sono piu di quegli tumorosi. Et percio nutriscon anchora meno. Perche l'alimento molto humido prestamēte si distribuisce & si risolue. La carne d'agnello anchora è humidissima, & pituitosa. Ma la pecorina è piu escrementosa, & di sucopigiore. La caprina anchora è di tristo sucu et acrimoniosa. Ma quella di capra quanto alla bontà del sucu, & alla digestione, è tristissima. A questa segue la carne di montone, & poi quella di toro. Ma tra tutte queste, quella de gli animali castrati è la migliore. Le vecchie sono tristissime & à digerire, & à generar buon sangue, & à nutrire, come sono anchora i porci istessi, i quali quantunque siano di humido temperamento, nōdimeno quando sono fatti uecchi hāno carne alle uolte secca & à digerir difficile. Oltre di ciò, la carne di lepre quantunq; generi piu grosso sangue, nōdimeno è di miglior sucu della bouina et pecorina. Ma la ceruina non genera men tristo sucu di queste, et è à digerir difficile. Quella poscia de gli asini saluaticchi, bē che giouani siano, à q̄ste s'anicina, anzi sono alcuni
i quali

i quali mangiano la carne d'asini domestici uecchi, di
suco uitiosissimo , a degerire malageuolissime , allo sto
maco contrarie , & à mangiar abomineuole , come
etiandio quella di cauallo , & quella di camello . L'a
nima & corpo di quali mangiano gli huomini asenini
& camellini. Et sono , chi mangiano la carne d'orso,
& quella di questa piggiori , cio è , di lioue , & di
pardo , una fiata ò due cotte. Il cuocere due fiate
qual egli sia , già è stato detto. Che dirò io de cani i qua
li giouani , grassi , & massime castrati in certe natio
ni s'usano in cibo . Anzi sono non pochi , chi mangia
no la carne di pantera , nō altrimēte che quella d'asino
ben abituato , qual è il saluatico. Queste , dico , non so
lamente si mangiano , ma sono ancora d'alcune medici
lodate. La carne di uolpe ancora si mangia da i nostri
cacciatori nell'autuno , perche all'hora per le rue sono
grasse , ma tutti gli altri animali anchora , i quali han
no abòdantemente le loro conueniente pasture , sono à
māgiare di se stessi migliori , come anchora sono piggio
ri queglii , à i quali cotali pasture mancano . Pertanto
quelle che si pascono d'herbe della terra all'hor nascē
te , ò di teneri rami d'arbori , ò di germini , tutti quando
di quelle abòdano , sono di migliore habito , et piu gras
si , et piu habili à nutrirci , & percio queglii à chi non
mancano le pasture d'herbe morbide & grande , come
mancano nel uerno , nel principio & mezzo di Prima
uera sono magri , & di tristo suco , quali sono i boni ,
i quali , procedendo il tempo , euidentemente diuenta
no piu grassi , & di miglior suco , quando l'herbe
crescono & inspessiscono , & al produr del frutto s'ai
cinano

I L T E R Z O

cinano. Ma quelli, che ponno pascersi d'herbe minute, sono migliori nel principio & mezzo di Primavera, quali sono le pecore. Nel principio poi & mezzo della state le capre diuentano piu grasse, perche all'hora è copia di rami frutticosi, di quali esse si sogliono pascere. Quando adunque mi udirai paragonare tra loro le spetie de gli animali, essamina con isperienza, giudica bene, & pondera le parole mie, non comparando all'animale ben nutrito et grasso al magro et mal nutrito, ne il giouane al uecchio, perche cotal giudicio, è torto, ma paragonando quello che in ciascheduna spetie, ouero generatione, come ti par di dire, è ben disposto, con un'altro della medesima fatta.

Dunque non accaderà ch'io ti ragioni con piu parole di tutti gli animali, liquali appresso di ciascheduna natione priuatamente nascono, come nella Iberia quello, che alla lepre si rassomiglia, & chiamasi coniglio: et nella Lucania d'Italia quello, che tien forma d'orso & di sangiaro & come un certo altro, il quale è tra i forci cāpestri & i gliri mezzano: il quale nella medesima parte della Italia, & in molti altri luoghi si piglia in cibo. Cōciosia cosa che potrai di tutti questi tali animali che sono ben nutriti, & euidentemente grassi far isperienza, udendo et imparādo il modo della preparation loro da gli habitatori, ciascheduno di quali l'ha per isperienza imparato. Ma qual sia di ciascheduna preparatione la virtù, questo impararai da me. Tutte le carni che si mangiano arrosto, ò nella padella fritte, prestan al corpo secco nutrimento, ma quelle che si pigliano à lessò, humido. Quelle poscia che si con-

discono

discono ne i tegami , sono tra queste mezzane . Ma di queste istesse ne sono anchora molte spetie , secondo il modo della conditura . Perche quelle che riceuono uino & garo in quantità , sono piu secche di quelle , che queste cose non riceuono . Quelle poscia che riceuono di queste cose meno , ouero piu di sapa , ò in brodo , semplice , frugale , & bianco lesse , sono molto piu delle predette humide . Ma le cotte nell'acqua sono anchora piu humide di queste . E anchora gran differentia nella conditura , per la uirtù delle cose , che ui entrano , essendo quello , benchè piu ò meno , disseccatiue , le quali sono queste : la semenza del aneto , del appio , del caro , del lenistico , del comino , & altri tali . Ma delle piante istesse sono i porri , le cipolle , l'aneto il thimo , la satiregia , il pulegio , la odorata menta , l'origano , & altre tali , quali alla disciplina obsonatrice s'appartengono , della quale non è hora nostro presupposito di ragionare . Ma si come poco innanzi habbiamo aduertito , che si debba far paragone della differentia de gli animali , tra quelli che sono ottimamente habituati , cosi hora si faccia delle carni ottimamente preparate . Et tãto ti basti hauer inteso della carne de gli animali gressibili : diremo poi qual sia la uirtù delle parti loro , quando delle lumache hauremo ragionato .

Delle Lumache. Cap. II.

Non ha dubio , che questo animale non è da numerare ne tra gli uolatili , ne tra gli acquatici . Et se non ne faremo mentione n'anco nelle terrestri , niente si dirà dell'alimento , che da esso lui si piglia . Non di meno non è cosa ragioneuole che si preterisca , come si
preter-

preteriscono i tarli che nei legni nascono, le ripere, & altri serpenti, i quali in Egitto & appresso d'altre genti si mangiono. Perche niuno di quegli haurà mai notizia di questi nostri scritti, ne noi altresì mangieremo mai de que cibi, che appò loro si mangiono. Ma nella Grecia s'usano frequentemente le lumache, le quali in uero sono di carne dura, & per tanto difficile à digerire, ma digerita ualentemente nutre. Il suco loro è del vètre lubricatiuo, come quello de gli animali di guscio coperti. Onde alcuni condendole con olio, uino, & garo, usano tal brodo per allargar il uentre. Ma piaccièdoti usar la carne di questo animale come cibo nutritiuo, prima la brouarai nell'acqua, & da quella la trasporrai in altr'acqua, poscia lessandola di nouo in quella, così la cōdirai, et la terza fiata la cuocerai, tãto che la carne sia ben mollificata. Perche così preparata benchè la induri il uentre, nientedimeno rende al corpo honesto nutrimento.

Delle parti scarne de gli animali gressibili. Cap. III.

Delle parti scarne de gli animli gressibili si mägiano i piedi, i rostri, & l'orechie: le quali cōmunemente lessate nell'acqua si pigliano con aceto & garo, & alle uolte con senapi, & altre con olio, garo, & uino. Et certi sono, che le mangiono con herbe cotte nell'acqua, ouero condite ne i tegami. Ma i piedi di porcelli sono conuenientissimi con la ptissana lessa, si perche la ptissana riesca migliore, come per far gli istessi piedi piu molli, & per consequente piu facili à masticare, & à digerire. Non però è poca differenza nel modo di prepararle le

le parti scarne de gli animali, ma etiandio di tutte l'al-
tre, della qual cosa ragionaremo piu diffusamēte nell'o-
pra dell'arte obsonatrice . Ma nella presente opera si
trattano solamente di queste parti le differentie uniuersa-
le, tra loro, come dicemo, comparandole, come se adū-
medesimo modo fossero preparate. Conciosia che tal pa-
ragone è conueniente. Or le parti scarne del corpo han-
no di grascio & di sustantia carnosà pochissimo, ma in
esse uence la sustantia neruosa, et per dir così, cutanea.
Non però sono tali questi nerui & questa cute come
quelli di tutto'l corpo. Perche la sustantia carnosà nelle
parti scarne è piu essercitata, & anchora piu uiscosa.
Et in uero ogni neruo & ogni cute, mentre si lessano,
diuentano uiscosi onde meritamente prestano al corpo
poco nutrimento, & per la lor uiscosità piu facilmente
si maltiscono. Sono migliori i piedi di porcelli che il gni-
fo, & questo miglior delle orecchie conciosia che que-
sti constano di cute sola et cartilagine: la quale ne i per-
fetti animali è del tutto indigestibile: ma in quelli che
tuttauia crescono, quando che sia ben masicata, et bē
digesta, dona al corpo qualche nutrimento, il che s'intē-
de di tutti gli altri animali à proportion. Perche quan-
to sono inferiori di bōtā d'alimēto alla porcina le carni
loro, tātō le parti scarne di quelli sono alle porcine infe-
riori. Ma sappi ch'io chiamo parti neruose quelle, le
quali sono ne i piedi, à similitudine di quelle, che pro-
priamente nerui si chiamano, le quali anchora dal cer-
uello, & della spina hanno principio. Ma le sustanze ner-
uose si chiamano così per similitudine. I ligamēti de gli
ossi, et certi cēdoni altresì, sono di sēso totalmēte priui.

Della

I L T E R Z O

Della lingua de gli animali gresibili.

Cap. IIII.

La propria sustantia di questa parte e di carne fongosa, & sanguinosa: perche la uera carne sono i muscoli, et di questi istessi le parti di mezzo. Essendo che molti di loro finiscono in gradi tondoni iquali da molti medici neruose produzioni de muscoli si chiamano, le qual anchora si producono grandissime da que muscoli, che terminã al fin di mēbri, anzi sono certi muscoli, i quali hanno i capi loro neruosi, or il corpo proprio della lingua, la quale da i cuochi si spicca da i porcelli, & si lessa, è carne, come ho detto, spongosa, la quale pero non spiccano ne lessano sola, ma insieme con i muscoli iui vicini. Benche per il piu la secano anchora con la epiglottide, cio è, sotto lingua, & con la gola, & glandole, che iui sono parte della lingua proprie, che generan salua, parte alle fauci ouero strozzole, & alla golla circonuicine. Oltre di cio le uene, le arterie, & i nerui che sono alla lingua con l'altre parti comuni, essendo che elle insieme con la carne simangiono, saluo, che in questa particella queste tre spetie de uasi sono & piu in numero, & maggiori, che le si conuenga, à proportione della grandezza sua. Ma qual sia la uirtu dell'alimento, qual si piglia dalla sustantia glandulosa, hora l'intenderai.

Delle Glandole.

Cap. V.

La sustantia delle Glandole tanto si dilunga da quella della lingua, quanto la lingua dalla sustantia della carne. Non pero sono tutte da quella ugualmente destinte. Ma quelle che le sono uicine & la tocca-

no , sono alquanto à quelle simili , le quali nelle mamelle si contengono , quando però piene di latte non siano . Perche le glandole delle mamelle non essercitan sempre del tutto l'ufficio loro , come fanno quasi tutte l'altre , & spetialmente quelle della lingua . Conciosiacoſa che la natura le ha di queſte dottata , per generar ſaliua . Ma quelle delle mamelle diuentano rare & ſongose , & di latte piene nelle donne pregnante : ma quando non hanno latte ſono in ſeſteſſe contratte & ſoppreſſe , tanto da ſe ſteſſe defferenti , quanto le imbibute ſponghe dalle chiamate da greci ſchieletermene , cio è , iſpremuti , perche ſpremutone ogni humore , con legami il corpo loro tutto ſi coſtringe , & amassa , ſono anchora intorno alla gola , et alle fauci certe cotali glandole quali ſono nel meſenterio , le quale pero ſono tanto minute , che ogniuno nò le còprede . Ma quelle della gola et delle fauci ſono manifeſte & grandi . Ne ſono anchora in molte parti del corpo dell'altre picciole , le quali ſervano , & ſuſtentano i partimenti di uafi . Ma quella che ſi chiama thymo , non è minuta , anzi nelli di poco nati animali è grandiffima , ma creſcendo eſſi animali , ella de creſcie . Or queſto è à tutte commune , che ſono à mangiar ſoavi & ſolubili . Ma quelle delle mamelle , quando hanno il latte , rappreſentano non ſe che della dolcezza di quello . Perilche le glandole di latte ripiene molto aggradifcono à gulofì , & maxime le forcine . l'alimento loro , ſe ſiano ben digeſte , à quello della carne s'auuicina , ma meno digeſte generan flegmatico et crudo humore : lo flegmatico le piu humide , il crudo
le piu

I L T E R Z O

le piu secche, del quale innanzi habbiamo ragionato. Ma come che i testicoli, siano spetie di glandole, non però sono di cosi laudabil suco, come, quelle del le mamelle, anzi hanno non so che d'odor horribile, la natura dello sperma che da loro si genera, rappresentante, come anchora le reni quella della orina. Sono i testicoli degli animali gressibili molto difficili à digerire. Ma quelli di pollastri sono soauissimi, & danno al corpo ottimo nutrimento. Le glandole anchora, che sono al collo della uestica, tengono alla natura di testicoli. Alcuni connumeran le reni con le glandole, parendo loro che le reni tengano non so che del glandoloso, sono di molto uitioso suco, & malage uole à digerire, come anchora i testicoli de gli animali piu adulti, liquali, quando detti animali si castrano, alcuni costumano mangiare. Ma quelli de gli animali di piu tenera età sono migliori, quelli di toro, di capro, & di montone, sono insoau, difficili à digerire, & di uitioso suco.

Di Testicoli. Cap. VI.

I Testicoli di porcelli et di giouenchi da i nostri buomini si secano non ad un istesso fine, percio che quelli di porcelli si secano parte per mangiarli, parte perche la carne de porci castrati è piu soaue, piu nutritiua, et piu facile adigerire. Ma le giouenchi si castrano, accio che siano alla agricoltura utili. Perehe i Tori sono difficili à domare, le capre & pecore si castrano all'un & l'altro fine. Sono i Testicoli di tutti i detti animali difficili à digerire, & di uitioso suco, ma ben digesti sono nutritiui, chi piu chi meno, secondo la proportion

portione , qual disse essere nelle carni. Perche in quanto la carne di porco è dell'altre migliore , intanto i testicoli suoi sono de gli altri migliori . Ma soli quelli di pullastro sono per ogni modo ottimi , & massime di quelli che ne i cortili si nutricauo .

Del Ceruello.

Cap. VII.

Ogni ceruello è cibo pituitoso , di grosso sucro , tar-
do à descendere difficil à digerire , & allo stomaco non
poco noceuoale . Alcuni ingannati dalla tenerezza
sua il concedono à gli amalati essendo altresì allo sto-
maco abomineuoale . Piu tosto adunque uolendo tu pro-
uocar il uomito , darai alcuna parte di questo lautamē-
te condita nelle ultime uiuande à mangiare . Ma uedi
che nol dā à chi fastidia il cibo . Niuno adunque il pi-
glia ne gli ultimi cibi , essendo ogniuno dalla isperien-
tia insegnato che egli è abomineuoale . Onde non sen-
za causa molti il pigliano con oxigaro , & altri con
sale uariamente preparato . Et conciosia cosa che
egli sia di grosso sucro , & escrementoso , si farà à uo-
mutar piu habile , se con cose incisive & riscaldanti,
serà preparato . Tuttauia se sia ben digesto dara al cor-
po notabil nutrimento.

Della midolla de gli ossi.

Cap. VIII.

La midolla de gli ossi è piu grata , piu soaue , & piu
grassa del ceruello tal che se comparādole insieme alcu-
no le gustasse , gli parerà che'l ceruello ritenga alquan-
to dell'austero . Ma ella è anchora cibo abomineuoale ,
se in gran quantità si piglia , come anchora il ceruello .
Nondimeno se sia ben digesta , darà anch'ella al cor-
po buono nutrimento.

Della Midolla spinale. Cap. IX.

La midolla spinale è d'una istessa spetie col ceruello. Ma non rettamente si chiama midolla, essendo che la midolla è piu humida piu molle, et piu grassa, nō sola mēte della spinale detta, ma anchora del ceruello istesso. Ma perche ella si cōtiene ne gli ossi dello spinale, et è alla midolla somigliante, percio la chiamano midolla, col qual nome alcuni hanno nomato il ceruello. La midolla spinale è col ceruello cōtinuata, et è d'una istessa natura con esso lui, ma è non poco piu dura, & massime nella parte dello spinale inferiore, perche quanto piu si discosta dal ceruello, tanto maggiormente s'indurisce, per il che non è ella quasi punto partecipe di grassezza, & per consequente non è abominevole. Et quando che ella sia ben digesta, presta al corpo non poco nutrimento.

Della Sugna, & Seno. Cap. X.

Amendue questi grassi sono oleosi, ma sono differēti tra loro nella humidita & siccita. Perche la Sugna è cosa humida all'olio somigliante per uecchiezza condensato. Ma il Seno è della Sugna molto piu secco, però essendo liquefatto facilmente si condensa. Sono amendue di poco nutrimento: & sono piu tosto condimenti delle carni che ci nutricano, che alimenti.

De gli Exti, ouero interiori de gli animali gressibili. Cap. XI.

Il fegato di tutti gli animali è di grosso sucu, difficil à digerire, & duro à smaltire. Il miglior di tutti, & quanto alla soauità, & quanto all'altre cose, è il chiamato sycoton, il quale cosi si chiama, perche il fegato dell'ani-

dell' animale destinato ad esser amazzato, con fichi secchi si nutrisce, il che spetialmente si fa nei porci, perche gli eiti di q̄sto animale sono tra gli altri molto soauì. Ma si fanno ancho migliori cibando l' animale cō fichi secchi abundantemente, benchè non pare à gli huomini cosa ragioneuole il lasciar le cose per natura dell' altre migliori, & attendere alle piggiori. Tra gli altri interiori la milza ne anche al gusto è del tutto soaue: per che hauendo manifestamente dell' acerbo, credesi ragioneuolmente essere di uitioso sucò, essendo di maninconico sangue generatiua. Il polmone quanto è d' amendue questi piu fongoso, tanto piu egli è facile à digerire: nientedimeno nel nutrire è di gran longa al fegato inferiore, & l' alimento suo è flegmatico anzi che non, il cuore quanto alla sustantia e di carne fibrosa, & dura: & per tanto è à digerir difficile, & tardo à discendere. Ma se egli sarà ben digesto, presta al corpo non poco nutrimento, & quello non di tristo sucò, delle reni, le quali alcuni cōnumeran tra gl' interiori, se ne detto dianzi ..

Del Ventricolo, della matrice, & de gli intestini de gli animali quadrupedi. Cap. XII.

Queste parti sono piu dure delle carni, però etiamdio che siano ben digesti, nondimeno non generan sucò ne del tutto sanguigno, ne laudabile, ma frigido & crudo. La onde hanno bisogno di molto tempo prima che si possano ben digerire, & in buon sangue mutare.

Della differentia tra gli animali domestici, & saluatichi. Cap. XIII.

La temperatura de gli animali domestici è più bu

IL TERZO

*mida, che quella de gli saluaticchi, & questo per la otio-
sita della vita, & per l'aria, nella quale uiuono. Ma
quelli che ne i monti habitan, s'affaticano, & esserci-
tano molto, et oltrre di cio in aria piu secca uiuono, per
tanto hanno carne piu dura, & di niuna, ò pochissima
grassezza partecipe, & questa è la causa, perche piu
giorni, che quella degli animali domestici, & otiosi, si
serua incorrotta, & anchora si fa chiaro, che l'alimē-
to il quale essi ci danno è men escrementoso: ma all'op-
posito quello e escrementoso, il quale dalli domestici et
otiosi si piglia. Perilche è necessario, che tale alimen-
to nutrisca piu dell'altro, & generi anchora succo mol-
to migliore.*

Del Latte.

Cap. XIII.

*Questo anchora è di cibi, che si pigliano da gli ani-
mali, il quale piglia da i tempi dell'anno non picciol
differētia, & molto ancor maggiore dalla spetie d'essi
animali, conciosia cosa che il uaccino è grosso et grasso
sopra gli altri, il Camellino è humidissimo, & di mini-
ma grassezza, à questo segue il Caballino, & dopo l'ase-
nino: il caprino e di sustantia mediocre, del quale è piu
grasso il pecorino, ma secondo i tempi dell'anno, il lat-
te dopo al parto è humidissimo, ma procedendo il tem-
po si uia piu ingrossando. Nel mezzo della state egli an-
chora tiene il mezzo della natura sua dopo questo tē-
po à poco à poco si uia ingrossando, fin tanto che del tut-
to si perde. Ma nella Primavera si come egli è humidis-
simo, cosi anchora è copiosissimo. Et che il latte pigli
differētia, come diēmo dalle spetie de gli animali, cio si
fara chiaro ancora a uederlo, & tātō piu seda qualun-
que*

que spetie di latte senne fara cascio . Perche il latte li-
quidissimo ha moltissimo siero, et il grossissimo ha casio
assaiissimo, pilche meritamēte il piu liquido e del uētre
piu solutiuo , & il piu grasso meno : all' oppposito, il piu
grosso nutrisce piu, et meno il piu tenue . Ma se il latte
si cuocera fin alla consoncione di tutto il siero , nō sarà
punto purgatiuo. Cotto con pietre affocate fin che il si-
ero tutto si consumi, non solamente non purghera il uē-
tre , ma farà anchora contraria operatione . Et que-
sto à quelli si concede, i quali sustienono rodimento nel
uentre , da acri humori causato . Questo istesso opera
non meno, anzi piu efficacemente , il ferro effocato tut-
ta uia il latte cosi preparato facilmente nel ventrico
lo s'apprende. Et percio si mescola con mele & sale .

Anzi sia cosa piu sicura, il mescolarlo anchor con l'ac-
qua, come costumano molti medici . Ne ti marauigliar
se consumando il siero ui mettono poscia l'acqua per-
che essi non fuggono la humidità del latte, ma l'acrimo-
nia, per uigor della quale, ogni latte purga il uentre ,
essendo egli di due sustanze composto, cio è, di cascio et
di siero . Oltre di cio , contiene egli anchora un terzo
succo grasso, il quale nel vaccino, come dicemmo, e mol-
tissimo . Percio cauano di questo il boturo , il quale
et al gusto et all'aspetto chiaramente comprenderai ,
di quanta grassezza sia partecipe . Et se con quello un-
gerai & freggerai parte alcuna del corpo, uederai la
pelle nō altrimenti grassa, che se cō olio l'hauessi unta
et, se cō quello istesso ungerai il cuoio d'un morto anima-
le, cōprēderai l'istesso effetto, anzi gli huomini in molte
frede regioni, oue non e olio, usano ne i bagni il boturo

I L T E R Z O

uedesi anchora getato su le braccia non altrimente accendere la fiamma, che il grasso, & finalmente l'usano come sugna nei cataplasmi, & altri medicamenti mescolandolo. In somma, come dicemo, il latte di vacca è grassissimo: ma il pecorino, et il caprino, certamēte hāno ancheffi qualche grassezza, ma in uero molto meno: l'asenino poi è di tal succo quasi priuo. Per il che rare uolte s'apprende nel vētricolo à chi si sia beuuto caldo subito che dalle poppe stilla. Ma se ui si giongerà sale & mele, non si potrà apprendere, ne conuertir in cascio per questa istessa causa si smaltisce anchora meglio, come quello che è di molto siero partecipe, dal quale ogni latte ottiene la uirtù purgatiua, come dalla sustātia casciosa, la costrettina. Ma quanto il sero è all'altra natura del latte di bontà di succo inferiore, tanto egli auanza ogn'altra cosa in amollar il ventre, però paiono gli antichi hauerlo usato bere per allargar il corpo. Ma deuissi giongere tanto di ottimo mele, quanto basti à farlo soaue, senza conturbamento di stomaco, & parimente tanto di sale, quanto senza lesione sia basteuole. Et se uorrai che egli sia piu purgatiuo, ui mescolarai sale assaissimo. Ma di queste cose habbiamo ragionato piu diffusamente che al presente discorso s'appertiene. Perche il nostro presupposito era di esplicar le commodità, del latte le quali egli ci presta come alimento, con le quali essendo congiunta quella, che egli ci porge, à purgar il uentre, per tal affinità siamo trascorsi in questa digressione. Ripigliando adunque il nostro ragionamento, diciamo della uirtù del latte, quanto à dir ci resta. Intra l'altra uirtù ottiene il

ne il latte questa spetiale, che quasi sopra tutti gli altri cibi il perfetto ha perfetto succo. Ma non pigliar si ni stramente quello ch'io ti dico. Perche non dico semplicemente ogni latte essere di perfetto succo, ma di piu ni habbiamo gionta questa parola, perfetto. Perche il latte di tristo succo in tanto non genera buon succo, che egliriempie i corpi di chi l'usano, di uitioso humore del che ne fa ampia fede un faciullo, il quale essendogli morta la prima balia, & hauendo poppato il latte d'un'altra di uitioso sugo, hebbe il corpo suo di molti u'cere ripieno. Perche la seconda balia si nutriuua nella Primavera d'herbe saluatiche, per caristia di biade, la quale in quel tempo era occorsa, onde anch'essa fu ripiena d'ulcere, & altri, i quali nella medesima contrata, haueuano usati i medesimi cibi. Ma habbiamo ueduto questo istesso esser accaduto à molte altre donne, le quali in que tempi lattauano. Et anchora se alcuno in uece di cibo pigliarà il latte di capra, ò di qualunque altro animale pasciuto di Scammonea, ò di Titi malo, omnimodamente si gli soluerà il ventre. Si come adunque di tutti gli altri cibi, cosi anchora della virtù del latte si debe intendere, cio è, non come se di qualunque latte, ma come del perfetto solamente si dicesse. Ma quanto qualunque cosa in ciascheduna cosa dal perfetto si dilunga, tanto ella è inferiore nelle utilità che dal perfetto ci uengono. La onde il latte che contiene siero assaissimo, e securissimo, quatinque continuamente s'usi. Ma quella che poco contiene di tal humidità, & non poco di grassezza casciosa, non è senza pericolo à quelli, che di continuamente l'usano. Per

I L T E R Z O

che nuoce alle rene, che sono inclinate alla generatio-
 ne de calculi. Oppila anchora il fegato, à quelli i qua-
 li sono alle oppilationi soggetti, quali sono quelli, c'hàn-
 no gli orificij stretti delle rene, che trasportano l'ali-
 mento dalle parti interiori del fegato, alle parti este-
 riori ma alle parti del petto è del polmone ogni latte è
 proficuo. E cōtrario al capo, se egli nō è molto fermo :
 & alle precordie, che leggermente si rigonfiano. Per-
 che alla maggior parte nel vētricolo si cōuertisce in uē-
 tosità, & sono pochissimi, à i quali cio non occorra.
 Ma se molto si cuocerà con alcuno di que cibi, che sono
 di grosso sugo, lascerà la natura uētofa, ma tātò piu
 oppila il fegato, & piu facilmēte genera calculi nelle
 reni. Tali cibi nel primo libro dicēmo esser questi: l'ami-
 do, la similagine, l'alica, il trago, il riso, et i condimen-
 ti da Greci detti lachana, & i detti rhyemata, il pane
 non ben cotto, ne ben preparato con molta lisciatura,
 & con sale copiso, & conueneuole fermento. Et come
 in questi, così ne gli altri, i quali alcuni mescolano col
 latte, la virtù delle cose mescolate accresciera ò mi-
 nuirà la uirtù del latte. Conchiudendo adunque la vir-
 tù sua, diciamo, che egli è di buon suco, nutritiuo, et
 che è cōposto di facultà contrarie, cio è, di aperitiue,
 costipatiue, oppilatiue & sottigliatiue. Perche la
 parte che è in esso lui sierosa sottiglia i grossi humori,
 & puurga il uentre. Ma la parte casciosa costipa il
 uentre, genera grossi suchi, delli quali, come dicēmo,
 si generan nel fegato oppilatione, & nelle reni cal-
 culi. Ma nuoce à i denti & alle gengine, l'uso suo con-
 tinuo, Perche queste inhumidisce, & quelli rende alla
 corrut-

corruptione & corrosione habili. Per tal cagione conuien lauar la bocca con uino inacquato. Ben che sarà anchora meglio, aggiongerui un poco di mele: perche così si lieua quella lordezza casciosa, la quale ài denti & alle gengiue s'attiene. Ma se alcuno non sentesse nel capo offensione alcuna, non inacquando il uino, meglio serebe lauar si con quello non inacquato, per conseruare i denti & le gengiue. Nientedimeno il mele mescolato col uino migliora dell'un & l'altro la mistura. Ma questo sarebbe ài denti securissimo rimedio, contro l'offensioni del latte, se poscia che egli s'è preso, prima con melicrato, & poi con uino costrettiuo, la bocca si laaasse.

Del latte acetoso. Cap. XV.

Il chiamalo da greci oxygala, cio e, acetoso latte, non nuoce ài denti naturalmente disposti. Ma quelli soli, chi sono, ò per naturale intemperie, ò per alcuna indispositione soprauenuta, piu freddi che si conuiene, riceuono nocumento così da questa, come da altre cose fredde: & alle uolte uiene loro lo stupore, il quale sogliono causare le More non mature, & altre cose acerbe & acetose in cibo tolte. Ma questo è chiaro, che il uentricolo per qualunque causa molto refrigerato, mal digerisce il latte acetoso. Ma quantunq; egli sia difficile à digerire, nõ è però del tutto indigestibile. Il uentricolo poi sopra modo caldo, ò di natura, ò p qual si uoglia causa fatto tale, oltre che egli nõ ricene da tali cibi detrimento alcuno, ne sente anchora qualche giouamento, anzi cotale uentricolo sustiene senza lesione l'oxygala nella uene primieramente refrigerato,

I L T E R Z O

frigerato, come egli fa alcuni altri cibi, & ancor a l'acqua istessa nel medesimo modo preparata . La onde mi viene da marauigliarmi di certi medici , i quali di ciaschedun cibo pronunciauano questo esserci utile, quello contrario, facile à digerire ò difficile, di uitioso, ò buon sucro, di molto ò di poco alimento, allo stomaco cõueniente, ò contrario, allargar il uentre, ò costiparlo, o alcuna altra uirtù o uitio hauere , perche si puo ben affirmare d'alcuni cibi questo essere à tutti gli huomini di tristo sucro, ò difficile à digerire, ò allo stomaco nemico, ma di molti non si puo con un sol precetto senza distintione veramente pronuntiare . Et perche il ragionamento nostro sarebbe necessariamente lōgo, se uollessimo scrivere distintamente di ciaschedun alimento la natural temperie, & le accidentali indispositioni, ho pensato esser meglio , si come nel primo libro di quest'opra habbiamo fatto, insegnar prima la via vniuersale di tutta questa dottrina , & poi farne mentione alle volte ne i particolari, spetialmente in quelli, i quali non hanno semplice natura, come in uero è il latte, il quale quantunque ci pari di semplice natura, nondimeno è di contrarie facultà composto. Perche etiandio che egli sia perfetto , nondimeno per la diuersità delle nature di ventricoli, accade, che alle volte in alcuno acedisca, in alcuno causi rutti fumosi & nidorosi. Perche sono contrarie le indispositioni, per le quali, quello che nel ventricolo, non è ben digesto, diuenta acido, ò fumoso. Perche il deffetto del calore il fa acido, & l'eccesso suo fumoso , ò nidoroso. Or ambedue queste cose accadono al latte, perche contiene egli in se non solamente la serosa

sa substantia, ma anchora la grassa & casciosa. La onde benchè l'oxigala non si digerisca, non si fa egli però mai nidroso, massime se egli ritruoua un calidissimo & fuocosissimo uentricolo. Perche non ottiene piu la calda & acre qualità, & faculta, la quale esso latte dal siero riceue, ne etiandio la grassa & mezzanamente calda, la quale dalla grassezza sua egli ottenena. Conciosia che in tal preparatione resta solamente la substantia casciosa, & questa n'anco della solita natura come quella che piu pende al freddo. Or questo basti hauer detto dell'oxigala, cioè, che egli sia freddo & di grosso suco. Perche à queste cose jegue che in corpo di mediocre temperatura, non facilmente si digerisca: hauendo io nelle mie opere spesso fiate aduertito, quando pronuntio d'alcuna cosa indifferentemente, quella douersi alla mediocre natura riferire. Anzi è cosa credibile, che il suco nomato crudo, la natura del quale già parte altroue, parte nel precedente libro ho esplicata da questi tali cibi generarsi. La onde questo alimento è à calidissimi uentricoli cōueniente, si come a i piu freddi è nemico. Non fa di mestiero, che in ogni alimento ciò s'aggiunga, ma basterà in alcuni farne mentione, cioè che così fatto suco, quale dal oxigala, cascio, & tutti i cibi di grosso suco procede, suole nelle reni generare calculi, quando che siano ò per natural intemperie, ò per altra indispositione poscia sopragionta loro, sopramodo calde, le quale però nõ abbiano larghezza di mente alla quantità del calore corrispondente. Perche le inferme constitutioni de corpi dalle parti de diuersi temperamenti dotate si concreano, come che il
uentricolo

uentricolo sia molto caldo, el cervello freddo, & parimente che il polmone , & alle uolte tutto'l petto , sia freddo, oue il uentricolo sia caldo. Ma se esse fiate anchor accade il contrario , cioè , che ciascheduna delle altre parti sarà sopra modo calda, & il uentricolo molto freddo . Però fin da principio dicemola dottrina degli alimēti esser utilissima, quādo si destingono le differēze, della humidità, siccità, calidità, frigidità, & appresso, la differentia della uiscosita , & grossezza della sustantia loro . Et anchora , che la sustantia sia natura semplice, o de contrarij temperamentì composta, quale e il latte. Et che l'odorato & il gusto ci seruono ad inuestigare le dette cose, & certe altre circostanze, delle quali nel principio dell'opra habbiamo ragionato : sì come hora nel latte s'è dimostrata la natura sua dalle circostanze che in esso lui sono , come quando o si riscalda , o con caglio s'apprende , o in qualūq; altro modo le parti sue si diuidono, essendo che tal diuisione si fa anchora , senza caglio , come quādo nel latte caldo s'infonde oximele freddo , il che si fa anchora con rino molso . Alle volte anchora senza dirompere la sustantia sua, il latte si diuide mettendoui dentro alcun vaso , il quale contenga acqua frigidissima . Inoltre il latte , che subito dopo al parto sia molso . Senza caglio s'apprende, se sopra le calde ceneri al quanto si riscalda. Traiono gli antichi habuer nomato il latte così appreso comicamēte pyriastē. Ma appresso à noi nell'Asia si chiama pyriepton, cioè , in questo modo al fuoco preparato . Or questo è sincero latte , essendo egli da ogni altra sustantia
separato

Separato . Ma quando con mele mescolato con caglio s'apprende , la parte che in esso lui tenue si diuide : del quale alcuni mangiano quella parte solamente che e appresa , la quale e composta parte di sustantia casciosa , parte di facultà del caglio calda , & ignea , parte di mele con queste cose mescolato . Ma altri con la parte appresa pigliano anchora il fiero . Et questo altresì , o tutto con la parte appresa , o dell'vno piu che dell'altra copiosamente . Perilche accaderà meritamente , che ad altri piu ad altri meno il corpo si lubricherà a proportionē dell'humor seroso . Et anchora e manifesto , che quelli chi mangiano la parte sola appresa si nutriscon meglio , & quelli meno , i quali con questa insieme pigliano poco di seroso humore : ma molto meno , quelli chi pigliano poco della parte appresa , & dell'humor seroso assaissimo , così anchora si trouerà non picciol differentia in quello , il quale dopo il parto con mele o senza l'apprende . Perche quando non sarà mescolato con mele , diuenta piu duro à digerire & di piu grosso sucro , & piu tardo a discendere . Tuttauia l'un & l'altro abundantemente nutrisce il corpo . Et tanto basti hauer inteso della natura del latte , nell'opera presente : Le vtilità poscia le quali esso nelle infermità ci presta , o a thisi-chi per qualūque causa , o alla vlcera del polmone , propriamente all'arte curatiua s'appartengono .

Del cascio. Cap. XVI.

Gia s'è detto della natura del cascio nel discorso fatto del latte , niēte dimeno sarà meglio dirne anchora

I L T E R Z O

ra separatamente . Perche mentre si prepara , riceue dal caglio acuitade, & lascia ogni humidita , massime quando inuecchisse, nel qual tēpo diuenta piu acre che da prima & manifestamente piu caldo & piu incentiuo, & pertanto diuenta anchora piu malageuole a digerire, & di piu uitioso succo. Perilche il cascio non ritiene senza nocumento n' hanchè quello di buouo , che si truoua ne i cibi grossi i quali hanno faculta acri & tenuante mescolate. Percioche e maggiore il nocumento, il quale dalla uitiosita del succo, & dal incentiuo calore procede, che non e il giouamento, il quale dalla tenuatione della grossezza uiene , essendo cotal humore per la generatione di calculi non men noioso , perche s' e dimostrato questo in que corpi generarsi, ne i quali si ragunano humori grossi con calore incentiuo , Per il che si debe fuggire spetialmente cotal cascio , come quello che e inetto alla digestione , alla distributione, all'ona , & alla egestione , & à crear buon sugo, dopo questo debesi estimar tristo, ma non tanto pero, il non uecchio ne mordente : ma quello e migliore d' ogni cascio recente, il quale appresso a noi in pergamo & nella Mysia superiore si fa , da gli habitatori chiamato oxigalactino , a mangiare suauissimo allo stomaco innocentissimo , & à digerire & a passar pel corpo, meno di tutti gli altri difficultuoso , non e di tristo , ne di molto grosso sugo, il che e di tutti i cascij uitio commune, e bonissimo anchora quello , il quale in Roma appresso a i poeti e tenuto in pretio, bathys cioe alto nomato, & altri in altri luoghi . Ma essendo tra i particolari , non picciol differentia , parte per la natu-

ra degli animali , parte per il modo di preparargli, & anchora per la eta di essi calci, sforzeromi di conchiudere in pochi capi la natura loro, a i quali alcun risguardando , potra ageuolissimamente giudicare qual d'essi sia il migliore, & quale il pigiore. Generalmente adunq; i capi sono due, l'uno di quali considera la consistetia ouero fattezza della sustatia del cascio , secondo la quale egli è o piu tenero, o piu duro, o piu dēso, o piu fongoso , o piu uiscoso o piu solubile . l'altro considera la qualita del gusto , secondo la quale in alcuni vince l'accidita , in altri l'accuita o la grassezza , o la dolcezza , o alcune altre qualita , o uguale portion di tutte . Ma secondo le spetiali differentie di detti generi, il piu tenero è del piu duro migliore, & il raro et fongoso è del denso & sodo piu prestante, & essendo il molto uiscoso & il solubile uitioso, il mezzano è d'ambidue migliore . Ma quanto alla distintione che si piglia dal gusto, quello è prestantissimo, il quale non ha uehemente alcuna qualita, & pende alquanto piu al dolce, che ad altro sapore, è anchora migliore il soaue, del insoaue, & il mezzanamente falso, di quello che è molto falso, & di quello che è del tutto insipido . Ma poscia che hauerai mangiato il cascio à questo modo esaminato, potrai dal rutto anchora giudicare qual sia il migliore, o il piggiore, perche quello è migliore la qualita del quale presto si smarisce: ma quello , la qualita del quale si mantiene, è piggiore. Conciosia cosa che questo è manifestamente malageuole à tramutarsi et alterarsi, & per consequente difficile à digerire, per che l'alteratione di tutte le qualita che habbiamo mentiona-

I L T E R Z O

te, segue alla digestione de gli alimenti .

Del sangue de gli animali gresibili. Ca. XVII.

Il Sangue è malagenole à digerire, massimamente il grosso, & malenconico, quale è il bouino. Ma quello di lepre come soauissimo s'apprezza, & certi costuma no colsegato lessarlo, & altri co altre interiore. Alcuni anchora mangian quello de porci nouelli, & altri quelle di prouetti, quando che siano castrati. Ma quello di sangiaro alcun non ardirebbe pur di gustarlo, essendo egli insoaue, & duro à digerire. Quello di capra è soaue: il che conobbe anchora Homero.

**Dell'alimento che si piglia da gli animali
volatili. Cap. XVIII.**

Gli antichi greci tutti chiamano gli animali uolatili per questo nome ornithes, cio e, ucelli, hora costuma no chiamar cosi le sole da quelli chiamati alectorides, cio e galline. si come chiamano i maschi alectoriones. Ma la generatione di tutti gli ucelli uolatili rende pochissimo nutrimento, se alla generatione de gresissibili si riferisce, & massime alla porcina della quale non trouerai la piu nutritiua. Tutta uia la Carne de gli ucelli, è piu digestibile, & massime quella di pernice, di franguellino de colomba, di gallina, et di pollastro, ma la carne del tordo, della merla, & delle picciole passere, tra le quali sono anchora le turrite nomate, è piu dura che delli predetti. Et di queste anchora è piu dura quella di tortora, di palombo, & di anitra. I fagiani quanto alla digestione, & al nutrimento, sono simili alle galline, ma à mangiarli sono piu dilicati. Il pauone è di questi piu duro, & piu difficile à digerire, & piu fibroso

fibroso. Ma questo di tutti gli animali uolatili, come etiam di quadrupedi, generalmente è da sapere, la carne de gli animali che crescono essere molto migliore di quella de gli animali che già inuechiano, & intra ambedue essere mezzana quella de gli animali di età matura, et quella di già poco nati animali esser trista, ma per altra ragione che quella di vecchi, per che la carne di vecchi è dura, secca, & nervosa, & pertanto à digerir difficile, & di poco nutrimento. Ma i corpi de gli animali recentemente nati sono mucosi, & humidi, & perciò iscrementosi, ma più facilmente si pasciono. Habbi in memoria questi generali precetti, di tutti gli animali. Perche queste cose sono in essi loro tutti ugualmente, secondo le differentie dalla età pigliate. Il modo anchora della conditura, quanto alla sanità è commune à tutti, del quale già habbiamo ragionato, & ne ragionaremo di nouo sotto breuità, à memoria riuocando solamente le facultà. Dico adunque che le cose cotte arrosto, ò nella padella fritte, sono più secche: ma le lesse nell'acqua dolce prestan al corpo più humido nutrimento. Ma inanzi detto habbiamo à sufficienza di cibi conditi, con uarii condimenti fatti ne i tegami, sì di domestici, come di saluatici. Ma non è picciol differētia tra quelli che negli stagni habitano, ò luoghi pātanosi, et quelli che nei mōti ò luoghi secchi uiuono, pche le carni de gli animali riescono à i luoghi proportionate, cio è o sèche et nō escrementose, et facili à digerire, ò humide et escrementose et difficile a digerire.

Delle oche, & strutio camelli. Cap. XIX.

Questo nome chen, cioè oca, è da gli antichi usitato, ma

I L T E R Z O.

il nome del strucioccamello nō è appresso à i greci in uso ma li chiamano megalas struchus, cio è, Strutij grandi. Essendo io anchora giouane udiij un certo sophista di quelli che disputan di tali questionì ad ambe le parti, il quale dimostrauesti animali hora essere ucelli, hora nō essere. Ma fia molto meglio inuestigare qual facultà habbia l'alimento, che da questi si piglia.

Vdendo tu questo da me, impararai da un altro con otio, se questi animali debbiano esser chiamati ucelli, ò nò: Or la carne loro è escrementosa, & molto difficile à digerire, che quella di predetti volatili: tutta uia le ale loro non sono peggiori delle altrui. Cōciosia che in molti volatili, et spetialmente piccioli e di carne dura, la sustantia delle ale è fibrosa e dura. Ma la carne d'alcuni è tutta ad un modo, come è quella delle grù, le quali nōdimeno anch'esse si mangiono per molti giorni macere & frolle. La carne de gli ucelli chiamati da Greci utides ò uero otides cio è duchi all'un & l'altro modo pronunciandosi et scriuendosi la prima sillaba, è tra la carne delle grù, & delle oche mezzana.

Della differentia delle parti de gli animali volatili. Gap. XX.

Le interiore hanno la istessa proportionē alle carni di uolatili, quale detto habbiamo riti ouarsi nelli pedestri. Ma le budella di tutti questi sono à mangiar inutili. Nondimeno il fatto non passa così ue i loro uentricoli. Percio che sono buoni à mangiare & sono anchora nutritiui. Et alcuni d'essi sono etiandio molto soauì, quali sono quelli delle oche, dopo i quali seguitan quelli delle galline domestiche. Ma si come ne i porci

porci si prepara il fegato cō fichi secchi pascendoli per renderlo soaue , cosi ueggio farsi nelle oche , mescolando il latte con gli alimenti loro : perche cosi il fegato loro diuenta non solamente giocondissimo , ma anchora d'ottimo nutrimento , & di perfetto sucu , et à smaltir non duro , & facile à digerire . L'ale anchora delle oche sono commodè & à digerire , & à nutrire , & piu di queste quelle delle galine . Ma conciosia cosa che la carne de gli animali giouani è non poco dalla uecchia differente , la natura delle ale molto piu euidentemente è discrepante . Parimente le grasse & le magre sono non poco differenti perche sono ottime quelle de gli animali giouani & ben nutriti , & quelle de gli uecchi & magri sono pessime . I piedi quasi di tutti gli animali sono à nutrir inetti . Ma le creste & barbe de galli ne si laudano , ne si uituperano . I loro testicoli sono ottimi , & massime delli domestici , & spetialmente se'l cibo onde si nutriscono sarà con siero solo latte mescolato . Perche sono di buon sucu & nutrimento , et à digerir ageuolissime : ma non sono ne duri ne facili à smaltire . Gli uolatili hanno picciol ceruello , ma molto migliore di quello di pedestri , in quanto sono anchor piu secchi . Ma quello di uolatili montani è migliore di quello di palustri , à proportion de tutte l'altre parti . Laudano alcuni falsamente il uentre del Stratiocamelo , come medicamento atto ad aiutare la digestion , & altri commendano il uentre del mergo . Ma questi ne sono essi facili à digerire , ne aiutano come medicamento l'altrui digestion , come fa il gengiuo , il pepe , & anchora , il uino et l'aceto della lingua et rostro

IL TERZO

de gli uolatili s'io mi porrò à dire perche sono così à tutti note , meritamente sarò tenuto cianciatore .

Delle oua. Cap. XXI.

Et questi sono tra gli alimenti , i quali da gli uolatili si pigliano , tra loro in tre maniere differenti , l'una secondo la propria sustantia , perche sono migliore quelle delle galline, & di fagiani , ma quelle di Strutio cameli sono peggiori: l'altra secondo la quale certe sono recenti & certe stantie : la terza secondo la quale altre sono molto cotte , altre mezzanamente stagionate , & altre solamente tepide . Per le quali differentie , certe indurite , alcune tremante , & alte da sorbere si chiamano . Le tremole adunque sono d'ottimo nutrimento , quelle da sorbere nutrice meno , ma le indurite lesse ò arrostate sono difficili à digerire , & tarde à smaltire , & prestan al corpo grosso nutrimento . Tra queste , sono più dure à smaltire , & di sugo peggiore , le cotte su le bracie : ma le battute , & poscia nella padella fritte , da Greci dette tagarista , & da noi affritellate , sono del tutto di tristissimo nutrimento . Perche nel digerirle si conuertono in tristi uapori , & oltre che generan grosso succo , l'hanno anchora tristo & escrementoso . Ma le chiamate da greci pnieta , cio è soffocate , sono di queste men triste , lesse & arrostate . Le quali si preparan in questo modo: quando haurai mescolato con esse loro olio , garo , & poco di uino , porrai il uaso , nel quale sono poste , in alcuna pentola , nella quale sia acqua calda , dappoi hauendolo di sopra otturato , u' accenderai sotto il fuoco , fin che acquistino corpo mediocre . Perche quelle che
sopra

sopra modo s'incorporan diuētano alle indurite lesse et arrostitte pari. Ma le mediocremēte incorporate meglio si digeriscono delle indurite, et rēdon al corpo migliore nutrimento. Debiamo similmente esser intēti alla mediocre corporatura in quelle oua, le quali da alto nelle pentole s'infondono, nō permettendo che piglino corpo totalmente grosso, leuandone dal fuoco il uaso, mentre che sono anchora tenere. Ma le oua fresche auanzano in bontà di gran lōga le stantie, perche le fresche sono ottime, le stantie pessime. Quelle poscia che sono tra queste mezzane, tanto di bontà & uitiosità sono tra loro differenti, quanto dalle estreme si dilongano.

Del sangue de gli animali volatili. Cap. XXII.

Mangiano alcuni il sangue delle galline et delle cōlōbe et massime delle domestiche, à quel di porco niēte inferiore, ne quanto alla giocondità, ne quanto alla digestione: ma egli è bene di grā lūga al leporino inferiore. Ma generalmente ogni sangue è difficile à digerire, et è escrementoso, uoglia in qual modo egli si prepari.

Dell'alimento, che da gli animali acquatici si piglia. Cap. XXIII.

Molte sono le generationi, differentie, et maniere de gli animali, chi nell'acque uiuono. Ma al presente diremo, come delle cose predette, le similitudini, che sono tra loro, alla medicina pertinenti. Ne importa che si dica medicina, ò arte sanatiua. Diremo adunque, come fatto habbiamo de gli altri cibi, di tutti quelli, i quali comunemente sono da gli huomini in cibo usati.

Del mugile, ouero Cefalo. Cap. XXIII.

Il Cefalo è della generatione di pesci squamosi, il

L iii quale

quale non solamente nel mare, ma anchora ne gli stagni et fiumi uiue . Onde è gran differentia tra i particolari cefali, sì che i pelagici cefali paiono essere di diuersa specie da quelli, che ne i fiumi, ò stagni, ò laghi, ò canali che spurgano le letrine delle città, allignano . Perche la carne di quelli, che crescono nelle acque fangose, & sporche, è escrementosa, & raucosa molto . Ma ottima è di quelle che uiuono in puro mare, & spetialmente da uenti agitato . Perche nel mar quieto ne ondofo, tanto sifa la carne de pesci piu uitiosa, quanto meno è essercitata . Ma ne gli stagni marini è anchora peggior di questa : & molto piu ne gli altri stagni : iquali se sono piccioli, & non riceuano grandi fiumi, & non habbiano scaturigini, ne ampia uscita, in uero ella è ancor molto piggior, ma pessimi sono que stagni, da i quali niente d'acqua escie, ma stan si immobili, di quelli poscia che nelle paludi, lagune, & altri tali luoghi uiuono n'habbiamo detto in principio : quando dicemmo, la carne di quelli che in tali luoghi uiuono, essere tristissima, ma tra quei che ne i fiumi uiuono, quelli sono piu prestanti, i quali crescono ne i fiumi rapidi & molto fluttuosi, & quelli che uiuono ne fiumi queti sono uitiosi . Quanto poscia al nutrimento, i pesci anchora sono migliori, o peggiori . Conciosia cosa che certi abbondano d'ottime herbe, & radici, & questi percio sono migliori, & altri pasconsi d'herbe fangose, & di radici di tristo suco . Oltre di cio quelli che ne i fiumi, per mezzo le gran città correnti, continuamente uiuono delle lordexze del popolo, & di cotali tristi cibi, sono, come dicemmo, di
tutti

tutti piggiori: tal che se stessero poco piu di tempo morti si corromperebbono, & grauissimamente puterebbono. Et questi sono à mangiare totalmente ingrati & difficili à digerire. Hanno poco di bon suco, & quel tanto poscia molto escrementoso. Onde non e marauiglia, se generan tristo suco ne i corpi di chi assiduamente gli usano. Essendo adunq; questi di tutti tristissimi, pel contrario, quelli sono di tutti ottimi, i quali, come dicemmo, in purissimo mare uiuono: & spetialmente la, doue i liri non siano terrenosi, ne circondino l'acqua, ma siano aspri ò sabbionosi, ma se ancora sieno esposti all'aquilone, saranno anchora molto piu prestati. Perche conciosia cosa che ad ogni animale le sue esercitatione non poco cōferiscano alla bontà del suco, la purità anchora di quel uento accresce bontà alla sustanza loro. Perilche si fa chiaro per le cose dette, l'un mare, piu che l'altro, essere intãto migliore, in quanto è perfetamente puro, ò riceue ampîi fiumi, & molti, come è il Ponto, perche i pesci che in tal mare uiuono, quanto quelli de gli stagni auanzano, tanto sono à quegli inferiori, chi in puro mare uiuono. Sono anchora certi stagni, iquali si fanno, oue alcun gran fiume fa alcun stagno col mar congionto. Ma etiandio che'l fiume nō ristagni, la doue prima si mescola col mare, l'acqua si tempera di dolce & salsa, & la carne de pesci che in essa uiuono, si fa mezzana tra quella di pesci fluuiiali & di marini. Milita questa ragione anchora negli altri pesci, i quali ne i fiumi, & stagni, & nel mare uiuono. Percio che pochi sono i uentrali. Conciosia che i pesci marini fuggono l'acqua fluuiiale & i fluuiiali &

I L. T E R Z O

quei di stagni, la marina. Ma il Cefalo tra gli altri specialmente all'una & l'altra acqua s'accommoda: et è di tal natura, che lasciandosi di gran lunga à dietro il mare, nuota contra il fiume. Questo Cefalo non ha molte & minute spine, come ne anche alcun altro di marini: ma quelli, che da i fiumi et stagni entrano nel mare, non altrimenti che quelli de la spetie sua, sono di tali reste pieni. Perche la carne di quasi tutti i pesci, che ne i stagni e ne i fiumi uiuono, piena di tali spine si ritroua, le quali non sono in alcuni di marini, pche la doue la bocca d'alcun grā fiume col mare si cōgionge, alcuni di pesci fluuiali nel mare si pescano, come ancora alcuni di marini si pigliano nel fiume, i quali si discernono hauere molte o niune delle predette spine, egli e uero che pochi fluuiali entrano nel mare, ma tutti i marini amano i fiumi, ma conoscerai presto al gusto il cefalo migliore, perche la carne sua e piu acre, piu saporosa, & magra, ma i grassi, & al gusto sciochi sono a mangiare, & a digerir piggiori sono anchora allo stomaco noceuoli, & di tristo sugo: & percio gli condiscono cō origano, alcuni di nostri chiamano alcuni pesci fluuiali leucisci, li quali stimano essere dal cefalo spetie diuersa, tuttauia non e differentia alcuna tra loro, se non che il leucisco e alquanto piu bianco, & ha il capo minore, & al gusto e piu acido, ma la uirtu dell'alimento che da lui si piglia, e tale, quale dicemmo esser del cefalo fluuiale: onde la controuersia è, non della cosa, ma del nome. Ma hora diroti quello che piu importa à sapere. Questo pesce e di quelli, che conditi con sale si conseruano. Ma quello di stagno in tal modo preparato diuenta

to diuenta di se stesso migliore. Perche quanto egli ha di mucoso & dell'abomineuole al gusto, tutto si perde. Ma quello che recentemente è stato salato, è meglio di quello che già molto tempo è stato con sal cōdito. Ma non molto dopo di pesci salati faremo un general discorso, come di quegli ancora, che nel verno per pochi di si serbano .

Del varolo , ouero araneo .

Cap. XXV.

Non ho ueduto che questo pesce uiua nell'acque dolci, ma ho ben ueduto che egli dal mare entra ne i fiumi et stagni . Il perche rade uolte si truoua picciolo, come molte fiate si ritruoua il Cefalo . Et benchè egli sia pelagico , che così si chiamano quelli ch'intrano nel profondo pelago , tuttanua non fugge egli gli stagni marini , ne le bocche di fiumi . L'alimento , il quale così da questo, come da gli altri si piglia , genera sangue piu sottile , di quello che de gli animali gressibili procede . Perilche nō nutrisce molto, & presto si risolue. Ma dicendo noi alcuna cosa essere piu tenue, hor di due cose intra loro comparate , hora non comparate , cio si debe intendere , facendo paragone al sangue tra gli estremi mezzano. Ma il sangue di estrema uittiosità è il grosso come pece liquida, & il così seroso, che uscito dalle vene, habbia assaissimo di acquidosa humidità sopranatate. Lottimo è quello, che è tra questi essatamente mezzano, il quale si genera, dal pane ottimamente preparato del quale nel primo libro habbiamo ragionato : et da gli animali volatili , come ho deto, cioè, pernici,

IL TERZO

pernici , & altri tali, a i quali s'auuicinano quei pesci i quali tra i marini si chiamano pelagij.

Della trigla,ouero barbone. Cap. XXVI.

Questo anchora e uno di pesci pelagici, & e da gli huomini tenuto in pretio, come quello, che di giocondita auanza gli altri. Ha egli quasi tra tutti gli altri carne durissima, & molto solubile, il che da qui si comprende, che in esso lei non ha punto del grasso, ne del uiscofo, per il che qñ che sia ben digesta, nutrisce meglio di tutti li altri pesci, ma s'è detto anchora, che il cibo piu duro et grosso, et p dir cosi piu terrenoso, presta al corpo piu notabil nutrimento, che i piu humidi et piu molli, & massime quando appresso a questo, e di sustantia al corpo, che si nutre familiare. Et questa si conosce dalla soauità, perche ogni alimento del tutto di diuersa natura dall'animale, che indi si nutre, ò totalmente e abborito, e ingratamente preso, ma tra i cibi alla natura di che gli usa famigliari, si come il piu humido nutrica meno, cosi più leggermentesi digerisce, & si distribuisse. Dunque la carne del Barbone e soaue, come quella che e alla natura humana familiare, ma come che ella sia della carne de tutti gli altri pesci piu dura, nientedimeno si puo mangiare cottidianamente, per essere magra & solubile, & per tener alquanto ad cuitade, perche le cose grasse & uiscose tantosto che s'incominciano a māgiare, satiano, & guastano l'appetito, ne sistenemo mangiarle per molti giorni continui. Ma i golosi ammirano il fegato del Borbone, per la sua giocondità, & altri non contentano mangiarlo per se solo ma preparādo in alcun uaso il liquame chiamato

mato gareleon, cioe, che consta di garo, & olio, con al
quato diuino, in esso minutamente tagliano il fegato,
tanto che di quello & del liquame preparato, tutto in
sieme paia risultarne un semplice liquore, & de una
istessa uirtù, nel quale intingono la carne della Trigla,
& se la mangiono. Ma non pare egli già à me degno
di tanta laude, ne che ci presti tanta utilità, che tan-
to s'apprezzi, ne il capo altresì quantunque le gole il
laudino, & dicano questo dopo il fegato riportarne la
seconda laude. Ne poteua io anchora intendere, per
qual cagione molti comparassero le più grande Trigle
non essendo quelle ne di carne soaue, come le picciole,
ne facile a digerire, per essere molto dura. Per tanto
hauendo io addimandato una fiata un certo huomo,
il quale à gran pretio haueua comperato delle grande
Trigle, perche egli tanto le preziasse, risposemi, che
per tanto le haueua comperate, principalmente per il
fegato, & poi anchora per il capo. Ma basti quanto
per hora detto habbiamo in questo discorso, delle Tri-
gle, nel quale habbiamo proposto di inuestigare la uti-
lità. Ma diuentano ottimi i Barboni sì per la purità
del mare, il che accade etiandio à gli altri pesci, comè
anchorà per gli alimenti, onde si nutriscono, perche
quelli che mangiano i cancelli, cio è, branche, graue-
mente puteno: & sono in soaui, & à digerir difficili, &
di uizioso sucu. Ma si conoscono aprendo loro il uen-
tre, prima che si mangino, & nel mangiarli presto e
dal gusto, è dal odorato sene potrà accorgere.

Di pesci sassatili. Cap. XXVII.

Chiamansi pesci sassatili il Sargo, la Merla, il Tor-
do,

I L T E R Z O

do, la iulia, cio è, girello, la fuca cio e, figo ouero lambe-
na, la perca, da i luoghi ne i quali uiuono, perche non
ne i lidi molli, ò arenosi, si nascondono, & iui pãrtoris-
cono, ma ne i petrosi promontorii, & la doue sono i sas-
si. Ma tra questi credesi che'l sargo sia di soauità pre-
stante: dopo questo seguita la merla, il tordo, à i quali
seguitan la giulia, la fuca, la perca. L'alimento, che da
questi si piglia, è non solamente facile a digerire, ma è
anchora à corpi humani comodissimo, come quello che
genera sangue di corporatura mezzano. Intendo mez-
zano quello, che non è molto tenue, ne acquidoso, ne
molto grosso. Ma essendo di cotal mediocrità una grã
de latitudine diremo, delle differenze sue, nel progres-
so del ragionamento.

Del gobio ouero gò. Cap. XXVIII.

Questo è un pesce littorale, cio è, che ne i lidi uiue,
& di quelli che sempre sono piccioli. Quello è al pala-
to gratissimo, & facile à digerire, & à distribuire, il
quale ne i sabbionosi lidi, & sassosi promontorii si uiue.
Ma non è di così buon sucu, ne si giocondo, ne à digerir
si facile, quello, che nelle bocche di fiumi, ò ne i stagni
fluuiiali, ò marini, cresce. Et se l'acqua sarà anchor
fangosa, ouero il fiume ispurghera città alcuna, il go-
bio, che in quelle si muouera sarà tristissimo, come sono
tutti gli altri pesci, che in tali acque uiuono. Onde tra
i pesci sassatili non è differenza manifesta, dico tra quel-
li d'una medesima fatta, come quelli sono, che in puris-
simo mare uiuono, & fuggono l'acqua dolcissima, &
quella che di questa & della marina, sia mescolata. Se-
condariamente questo accade alli pelagii. Percio che
questi

questi non sono tra loro tanto differente, quanto quelli chinell'una & l'altra acqua uiuono. Perche di questi, quelli sono ottimi fra tutti quelli d'una medesima spetie, iquali in puro mare uiuono. Pel contrario quelli sono di tutti tristissimi, iquali frequentano i fiumi che ispurgano le citta. Ma tra questi sono mezzani quelli, che i luoghi mezzani habitano. Di queste cose habbiamo di sopra ragionato, oue del cefalo si diceua. Ma la carne di gobii si come è piu dura di quella di sassatili, cosi è piu molle di quella delle Trigli. Pertanto nutrica i corpi di chi la mangiono à proportion di quella.

Di pesci di carne molle. Cap. XXIX.

Philotimo nel terzo libro degli alimenti, de i pesci di carne molle in questo modo scrisse: i gobii, i fighi le girelle, le perche, le murene, i tordi, le merle, i laceri, & piu, gli asineli, le hamie, cio e, byze, le passare, i fegati, i fogli, l'umbrine, & tutta la generatione di pesci di carne molle, piu facilmente de gli altri pesci si pa-
discono. Alcuno in uero meritamēte si marauigliarebbe molto di lui, come sia che egli habbia tralasciato il sargo, il quale tra i pesci sassatili ottiene il principato, i quali tutti sono di carne piu de gli altri molle & solubile, perche alcuni d'essi ueramente hanno carne molle, ma non pero solubile, per essere d'un certo sucu uiscoso & grasso abundante: altri non hanno uiscosita ne grassezza alcuna, nel che sono simili à i sassatili: niēte-
dimeno sono da quelli nella durezza della carne differenti, quali sono quasi tutti i pelagici, saluo, se alcuno uitiasse la carne sua con tristo alimento: come fanno

le trigle, che mangiano i cancelli. Sono i cancelli piccioli animali di color rossigno, à i gābati piu minuti somiglianti, Ma i sassatili non mutano, ne luogo ne alimento, ne usano acque dolci, & per tal ragione sono senza macula. Quelli che Philotimo ha nomati asinelli, se usano buon alimēto & habitin in puro mare, cōtenderanno con i sassatili di bonta di carne. Ma quelli che usano tristi cibi, o in acque mescolate & massime uitio se uiuono, non perdono la mollezza della carne, ma acquistano grassezza & uiscosita, per la quale non sono piu soauì, come dianzi, & prestano escrementoso alimento. Questo in vero, come dicemmo, di tutti i pesci si debbe hauere in memoria, che nelle bocche di que fiumi, che ispurmano latrine, o stalle, o cucine o lordexze de uestimenti, et panni lini, & altre cose tali da ispurmare nelle città, & le quali passano, si generā pesci tristissimi, e massime se tal città sarà popolosa, trouassi anchora la carne de la murena tristissima, la quale in cotal acqua uiue Benche trouerai che ella nō entra ne i fiumi, ne si genera ne gli stagni: tuttauia si genera tristissima nelle bocche di fiumi, qual e il tebro il quale per Roma passa, & percio si compra tal pesce in Roma per menor pretio, che tutti gli altri pesci di mare. Come etiandio quelli, che nascono nell'istesso fiume, da molti chiamati tiberini, conciosia cosa che tēgono una peculiar maniera a niun delli marini pare, & che per la mescolanza di quelle cose, che della città entrano nel fiume, diuentino tristissimi, da qui si puo comprendere, che i pesci che nascono nel fiume, prima che egli entri nella città, sono migliori. Enui anchora

un cert o altro fiume, chiamato Nar, il quale lontano dalla città trecento è cinquanta stadij prorompe nel Tebro: produce questo fiume pesce di quello del Tebro di gran lunga migliore, perche egli e grande fin doue nasce, & persëuera puro & rapido, cõ caduta, fin che entra nel Tebro, in niun luogo punto ristagnando, tutti quelli adunque che per consuetudine hanno isperimẽto de i pesci paesani, non han bisogno di gia detti segnali à discernarli. Ma quelli chi non ne hanno isperienza alcuna, o sian forestie i o paesani, aduertiscano queste cose tutte, prima che per propria isperienza uengano in cognitione della natura di qualunque pesce. Non doueua adunque Philotimo trattare confusamente di tutti i pesci di carne molle, ne con gli altri mesciar i pesci sassatili, percioche questi sēpre sono ottimi, il che ne a gli asinelli, ne alle mureni, ne anchora a i gobij accade, perche alcuni d'essi ne i fiumi, & ne i stagni uiuono, & altri nel mare, altri ne gli stagni marini nominati, o finalmente in acque mescolate, oue la bocca d'alcun gran fiume col mare si congiunge, sono inuero molto differenti intra loro i pesci particolari, come il cefalo & la murena, ma gli asinelli men di quelli, benchè questi anchora sono tra loro non mediocrementè discrepanti, ma i gobij non hanno carne tanto molle quanto questi, & i sassatili ne le ombrine altresì quanto poscia al pesce foglio, molto mi marauiglio di Philotimo, pche il rhōbo a quelli somigliate ha carne piu che la di loro molle: & nondimeno è non poco à gli asinelli inferiore, sappi adūq; che questi, & i chiamati segati, & altri i quali Philotimo ha mescolati con i sassatili,

li,

I L T E R Z O

li, & cō gli asinelli, sono tra i pesci di carne molle & dura mezzani, perche ne sono di carne dura, et sono inferiori a gli essatamēte molli: tra i quali non connumerò Philotimo le foglie come n'ache ne gli sassatili il sargò pche sono tra loro alquanto somiglianti la passera, & le foglie: nō pero sono d'una istessa maniera, pche le foglie sono piu molli, & a mangiar piu soavi & sono del tutto migliori della pascera, i lacerti anchora sono ad un certo modo, tra i pesci di molle & dura carne mezzani, nō pero alcuno di detti pesci richiede ne aceto, ne senape, ne origano, come fanno i grassi, duri & viscosi alcuni gli usano nella padella fritti, altri gli arrostitiscono, ouero condiscono ne i tegami, come il rhombo, & il foglio ma il prepararli ne i tegami come usano far i cuoghi, e causa di omnimoda cruditate, il prepararli poscia cō brodò biāco, è alla digestione cōmodissimo, il che sifa in questo modo: primieramēte si mette acqua abundantemente, et poscia olio a bastanza, cō un poco di aneto & porro. Et quando i pesci saranno semicotti, uisi giunge tanto di sale, che il brodo non paia del tutto falso. E questa conditura anchora a gli amalati commoda. Ma à quelli che del tutto sono sani, conferisce la conditura di pesci nella padella fritti: secōdariamente quella de gli arrostiti su la graticella. Questa richiede un poco d'olio, di garo, & di uino: ma à i fritti conuien giungere piu di uino, & di garo, & meno di olio. Ma quelli à i quali questa conditura è abominabile, habbiano parecchiato aceto cō un poco di garo, & pepe. Perche quelli che cōsi gli mangiono, meglio li digeriscono, ne resistono alla egestione. Peril che
alcuni

alcuni mangiono i pesci fritti , con vino & garo , & molti ui aggiungono pepe , & pochi olio . Ma alcuni di detti pesci quando si friggono con un poco di sale ac compagnati , sono à mangiare soauissimi , à digerir piu facili , & allo stomaco piu grati , che in qualunque altro modo preparati . L'alimento di tutti i gia detti pesci , è cōuenientissimo à gli huomini otiosi , à gli imbecilli & amalati . Ma i corpi degli essercitanti richiedono cibi piu sodi , de' quali disopra habbiamo ragionato . Et spesse fiate habbiamo detto i cibi molli et solubili essere alla sanita cōuenientissimi , perche tali suchi sono di tutti i piu perfetti . Conciosia cosa che non è prouisione , che ci mantenga in stato securo di sanità , maggiore di cibi buon suco .

Di pesci di carne dura. Cap. XXX.

Philotimo nel secondo de gli alimenti di questi anchora in tal modo scrisse : le tragine le galline , i mustelli cio è guatte gli scorpj , i pagri , et anchora i trachuri , i barboni , & appresso , le cerne , le lechie , gli sarghi , le lamie , i congri , le byze , ouero hamie , le libelle , cio è , ciambete & tutti i pesci di carne dura , malagenolmente si digeriscono , & mandano pel corpo suchi grossi & salsi . Queste sono parole di Philotimo : le quali noi essamineremo ad vna ad vna , dal principio istesso incominciando . Le tragine , & le galline , à tutti quelli che le usano , manifestamente paiono di carne dura . Ma di mustelli non è una sola spetie . Perche il pesce , il quale appresso di Romani è laudatissimo , galaxia nomato , è della generatione di mustelli . Il quale n' anche nel Greco mare si uede prodursi ,

I L T E R Z O

onde pare che Philotimo l habbia ignorato, tutta uia questo nome si truoua ne i greci essemplari in due modi scritto, perche in alcuni si scriue galci, cioè, guatte, per tre sillabe, in altri galeconymi per cinque, & e chiaro che quel galaxia, appresso di Romani nobile, si debbe tra i pesci di carne molle numerare: ma gli altri mustelli sono piu tosto di carne dura, dappoi Philotimo rettamente connumera lo scorpio, il barbone, il trachuro la cerna, la lechia, tra i pesci di carne dura: ma erra in cio, chi numera con quelli il sargo, il quale è sassatile, dopo questi fa mention del cane, cioè lamia, il quale nel numero di pesci cetacei, si doueua porre, come quello che è di carne dura & iscrementosa, per ilche i plebei costumano mangiarlo tagliato in pezzi, & salato: per esser egli di sapor ingrato, & di sustantia mucoso, & perciò il mangiano cō senape, & oxileo, & altri tali condimenti sono anchora di questa sorte le balene, i delphini, & le foche, cioè uecchi marini: a i quali s' appressano i grandi tonni, quantunque non siano, come i predetti a mangiar giocondi, anzi sono insoauì, et massime i freschi, ma salati, diuentano migliori, la carne poscia di tonni & d'età, et di grandezza minori nō è così dura, & perciò ancora piu facilmente si digeriscono, & piu di questi le pelamide, le quali condite con sale non cedono a i piu lodati salsamenti, moltissime ne uengono di ponto, à quelle solamente, che uengono di sardegna, & dalla Iberia inferiori, questo salsamento e meritamente in gran pretio, si per la giocondita, come per la tenerezza della carne: et sogliōsi questi chiamar da tutti salsamenti sardi, dopo le sarde, & le pelamide

mide, i myllliche ci uengono di Ponto sono spetialmente commēdati, a questi poscia, seguitan i corui, ma queste cose siano dette di pesci salati come per digresso, delle libelle poscia cioè ciambette, ben ne ha fatto mentione, Philotimo, tra i pesci di carne dura, ma doueua egli pur far mentione insiememente della insoauita loro, come d'altri anchora i quali del tutto ha tralascia ti, ma il congro, il pagro, l'hamia, rettamente sono da lui tra i pesci di carne dura numerati. Sono anchora certi altri pesci di carne dura, come egli dice, i nomi di quali ha taciuti, per esser quelli da gli huomini di rado usati, onde sarà meglio che lasciati i nomi inuestighiamo la natura loro, bene adunque giudicò Philotimo, che i pesci di carne dura, con maggior difficoltà si digereessero, che quelli di carne molle, perche la digestione che si fa nel uentricolo, & la assimilatione che si fa nel nutrire ciascuna parte del corpo, nelli molli facilmente, nelli duri con difficulta procede, perche queste cose si fanno, quando quelle s'alterano, & le cose piu molli piu facilmete anchor si mutano, essendo etiã dio, à patir piu habili, & l'alteratione non e altro che patimento di quelle cose che si tramutano, per tanto rettamente disse, che i pesci di dura carne con difficulta si digeriscono, & rettamente anchora, che siano di grossi suchi generatiui. Perche i duri cibi hanno grossa sustantia, & i molli sottile, ma che i duri suchi produchino anchora salso humore, si considererà da poi, perche Philotimo & il maestro suo Prassagora, dicano, il suco salso dalle cose sopra modo riscaldate generarsi, il che pare à me, che non semplicemente, ma con

I L T E R Z O.

limitatione si debba pronunciare. Et perche cotal ragionamento è à tutti i duri cibi commune, facendo di essi un peculiar capitolo, immediate ne disputaremo.

Se le cose dure tutte per dicottione produchi
no falso fucò. Cap. XXXI.

*Prassagora et Philotimo credono, il falso humore p
eccessiua dicottione, non solamente di pesci di dure car
ne, ma anchora da tutti gli altri duri cibi generarsi, et
questo chiamano non solamente falso, ma ancor nitro
so. Anziio truouo di cose assaiissime o piu tosto di tutte
le cose, tanto piu sempre diuentar falso, quanto piu lon
gamēte si cuoce, et poscia anchora amaro, come essi uo
gliono. Perche la materia istessa delle cose sode, la qua
le nell'acqua si cuoce, lascia in quella le qualità, le qua
li ella primieramente hauena, tal che alla fine diuenta
insépido et acquoso, ne ritiene punto di falsuggine, ò
d'amaritudine, ò d'acrimonia, ò di stitticità. Ma meglio
tichiarirai di questa uericà, se trasferirai la cosa, che tu
lessi, in altra acqua, et di nouo la cuocerai. Perche
truouerai la cosa, che si lessa, hauer perduta la natia
qualità, et l'acqua hauerla in se riceputa. Per tal ra
gione i lupini, i quali sono tra gli alimenti cereali, ren
dono l'acqua amara, perche anch'essi hanno qualità
amara, in esso loro naturalmēte ingenerata la robiglia
&, l'absintio, l'abrotono, il polio et l'altre cose ama
re tutte. Ma la materia sòda che si cuoce, riescie men
amara et se anchora le trasferirai in altra acqua, et di
nouo, come gia ho detto, le cuocerai, truouerai quelle
bauer diposto piu che per lo innanzi l'amarezza. Et se*
la terza

la terza fiata , & la quarta , in altra acqua le trasferirai, questo uie piu anchora le accaderà che per lo innanzi, tal che perderanno del tutto ogni amarezza . Ma le cose acri anchora , come l'aglio, il porro, la cipolla , rendono l'acqua , nella quale sono cotti , manifestamente acre , & il corpo loro ritiene meno d'acrimonia , & se subito in altra acqua li trasporrai , lasceranno del tutto ogni acuitade. Non altrimenti le mele immature, le nespole , le pere saluatiche, quanto piu si cuocono , tanto piu dolci si fanno , ma il dicotto loro diuenta poi acerbo, ma se cuocerai i suchi di per se soli primieramente diuenterano falsi, et poscia anchora amari . Onde quanto à i suchi , debbesi à Philotimo & à Prassagora cōcedere, che l'habbiano intesa. Ma di corpi sodi, la cosa passa altrimente, che essi han creduto. Per che se , come già dicemmo , dalla prima acqua gli trasferirai nella seconda, et da poi nella terza, ò nella quarta trouerai quelli hauer diposto il primiero succo , tal che à chi li gusta paiono insipide , & acquosi . Ma se l'acqua non si muta il decotto parerà salso , & poi amaro . Ma à me pare , che i settatori , di Prassagora si siano ingegnati , massimamente nel decotto , il quale per la dicottione si fa più salso , non aduertendo , che messo nell' acqua il sale & garo subito nel principio della conditura , di necessità , procedendo la dicottione , il succo si fa piu salso , che per lo innanzi : come anchora se non ui si ponendo cosa altra alcuna à cuocere , si mettesse nell'acqua pura , & dolce alquanto di sale , perche quell i bollendo si fa piu salsa. ma qual marauiglia è questa se la istessa acqua sincera

M iii piu

I L T E R Z O

piu & piu bollendo, qualita salsa prende.

De gli animali di guscio coperti. Cap. XXXII.

Perche quello che tutto l'animale cuopre à guisa di ueste a cadauno naturalmente data, si chiama derma, cioe pelle, & essendo il guscio delle buccine, delle perpore, delle ostree, delle chame, & altri tali a questa corrispondenti, per tanto si chiamano questi animali in Greco ostracoderma, cioe di guscio coperti, perche quello che questi animali estrinsecamente cuopre al guscio o pietra l'assomiglia, hor a questi animali tutti e commune il contener nella carne loro succo salso, il quale è del uentre lubricatiuo, ma in cio à ciascheduno è proprio, il piu il meno, hauuto rispetto alla qualità, & quantità, perche le ostree tra questa generatione sono di carne mollissima, ma le triatule, le uertebre, le unghie le porpore, le buccine, & altre tali sono di carne dura, onde nõ sanza causa le ostree amollano il uentre gagliardemente, & nutriscono il corpo debolmente, ma le piu dure con uie maggior difficulta si digeriscono, tuttauia sono di piu sodo nutrimento, hor queste tutte si lessano, benche le ostree anco non lessate si mangiono, & altri nella patella le friggono, ma siccome de gli animali di tal generatione alcuni hanno carne à digerir difficile, cosi l'hanno anchora a corromper si malageuole: & per cio a quelli si concedono, ne i uentricoli di qualli cibi, per tristi suchi iui regunati, si corrompono, o uengano dal fegato, o nelle tuniche di lui si contengano, ma hanno tutte, come ho detto, succo salso, a purgar il uentre habile: ma meno delle ostree quelle di dura carne, & percio a quelli si concedono, ne i uentricoli

uentricoli di quali i cibi si corrempono, due o tre fiate nell'acqua lessandole, & quando l'una sia fatta salsa, nell'altra trasferendole, da queste si genera suco assaisimo, il quale si chiama crudo, si come da quelle di carne molle si genera la flegma, si come adunque quando habbian diposto il suco salso, la carne loro e a corrompersi difficile, el corpo indura, cosi se alcuno con sale o garo le condira, come etiandio si condiscono le hiatule, & beuera il liquore di quelle fatto, il ventre largamente si gli lubrichera: ma nondimeno il corpo non pigliera da quello alcuno nutrimento.

De gli animali di sottil guscio coperti.

Cap. XXXIII.

Gli astachi, i pagri, i cancri, le locuste, le caride, le cammaride, & altri tali sono di sottil tegame, & di durezza a gli sudetti pari, ma hāno meno di quelli, di salso humore, quātunque ne habbiano assai, sono del tutto di carne dura, & pertanto a digerir difficili, & sono di alimento sodo, quādo siano cotti in acqua dolce, la carne di questi anchora indura il corpo, come quella delle ostree, quando che cotta, come dicemmo, habbia deposto nell'acqua il salso humore, malageuolmente si corrōpeno, nō altrimēte che gli sudetti, di carne dura.

De gli animali di carne molle.

Cap. XXXIII.

Chiamansi molli quelli, i chi non hanno ne squamme ne pelle dura, ne simile a tegami, ma molle a guisa della humana: quali sono i polipi, le sepie le loligini, & altri a questi somiglianti. Queste adunque perche non hanno tegumento ne squammoso, ne aspro, ne a tega-

mi rispondente, paiono molli a chi li toccano: tuttavia sono di carne dura, & à digerir difficili, & hanno in se poco di falso humore. Nondimeno si fieno digesti rendono al corpo non poco nutrimento. ma questi anchora generan moltissimo di crudo humore'.

De gli animali cartilaginosi. Cap. XXXV.

La pelle di questi animali è aspra, et di notte risplende. Onde alcuni dicano questi chiamarsi selachia dalla parola sela, che significa in greco lume. Ma tra questi la torpedine, & la pestinaca, hanno carne molle, et soaue, & mezzanamente facil à smaltire, & non è à digerir difficile. Nutriscono anchora mediocrement, à guisa de gli altri tutti, che sono di carne molle. Ma questo è à tutti commune, l'hauer le parti uerso la coda piu carnose, che le parti de mezzo, il che nelle torpedini è spetiale. Perche le parti di mezzo in questi animali paiono come di tenera cartilagine. Ma la raia, leuiraia, la squalina, e tutti tali, sono piu difficili à digerire, et di piu abödante alimento che la torpide, & la pestinaca.

De gli animali cetacei, ouero pesci grandi. Cap. XXXVI.

Già detto habbiamo di sopra de gli animali marini cetacei, cio e, de pesci grandi, tra i quali sono i uecchi marini, le balene, i delphini, le ciambette, e i grādi tonni, & appresso, i cani, & altri tali: ma hora ne diremo anchora sotto breuita, dicendo che tutti questi animali sono di carne dura, di tristo suco, & escrementosa, & perciò dianzi conditi con sale per il piu, si pigliano in cibo, rendendo in tal modo l'alimento, che da loro si piglia piu sottile, & per tanto piu facile à dige-

digerire, & a mutarsi in sangue. Conciosia cosa che la carne loro recente, se molto bene non si digerisce generan nelle uene copia grande di crudi humori.

De ricci marini.

Cap. XXXVII.

Questi si mangiono con mulsa & garo per purgar il uentre, & li condiscono nei tegami, oua, pepe, & mele ponendoui. Ma sono tra i cibi di poco nutrimento, & di faculta, quanto al criar grossi, o sottili humori, mediocre.

Del mele.

Cap. XXXVIII.

La materia de gli alimenti sotto due capi è stata compresa, l'uno quelli conteneua, li quali dalle piante si pigliano, l'altro quelli, che da gli animali. Ma il mele è da l'un & l'altro separato. Percio che si genera nelle foglie delle piante, ma non è di quelle ne sucro, ne frutto, ne parte, ma è della istessa natura della rugiada. Non pero nasce in ogni luogo, ne così abondante mente, come quella. Ricordomi una fiata in tempo di state, essere stata truouata tanta copia di mele sopra le foglie de gli arbori, fruttici, & di certe herbe, che i villani mottigiando diceuano, Gioue ha uer piovuto mele. Ma è uero, che la notte precedente era stata, quanto essere puo nella state, molto frigida, & la temperie dell'aria del giorno innanzi, calida & secca. Pareua à i sauii delle cose naturali, che i uapori tratti dal Sole dalla terra & dalle acque, & poscia esattamente sottigliati & digesti, fossero dal freddo della notte seguente stati cōdensati: il che appresso à noi rade uolte accade, ma ogni anno
nel

nel monte libano ben spesso, per tanto stendendo cuor sopra la terra, & crollando gli arbori, pigliano quello che da essi cade, & empiono di mele pentole & altri uasi, & chiamasi ragiadoso & aerio, onde si fa chiaro, che la natura del mele e affine a quella della rugia da, & e cosa manifesta, che egli acquista bontà o tristezza da gli arbori, nelle foglie di quali si condensa, et perciò inuiassi bonissimo, oue thinci assaiissimi, & certe herbe & fruttici di calda & secca temperatura nascono, per tanto e di sustantia piu sottile quel mele che su cotali piante nasce, & per tal cagione ne i corpi calidi leggermente passa in collera, ma a i freddi e commodissimo, o sian tali per età, o per natura, o per infermita, questi adunque sono atti a nutrirsi di esso mele, quando che egli sia in sangue conuertito: ma ne i caldi prima passa in collera, che si tramuti in sangue, ma essendo di sottil sustantia, necessariamente pende ad acuitade, con la quale stimola il uentre alla egestione: la quale se gli sia tolta, si fa piu atto a distribuirlo, & a digerirlo, & questa facilissimamente se gli leua, se egli prima si mescola con molta acqua, & poscia tanto si cuocera, che piu non spumi, ma bisogna che la spuma come si va facendo, cosi tosto si leui, perche hauendo lui in tal modo deposta l'acrimonia, ne piu incitando il uentre alla egestione, senza dimora si destribuera pel corpo, ma il melicrato poco, o niente cotto, prima si smaltisce, che egli si digerisca, o pel corpo si distribuisca, o nutrisca, sono anchora in cio differente, che il mele nõ ben cotto genera nel uentricolo, et ne gli intestini certa uentosita, ma quello che cuocendosi ha la

sciata

sciata tutta la spiuma, non e uentoso, & prouoca l'orina, ma pigliandosi il sal mete senza mescolarlo con l'acqua, nutrisce meno, & e del uentre piu purgatiuo, preso in gran quantita moue al uomito la parte del uentre superiore, ma cotto senza acqua non fa cosi abominatione, ne purga il corpo, ma si distribuisse, & nutrisce meglio: prouoca meno l'orina di qllo che e nell'acqua cotto: benché come nutrimento non presta egli al corpo segnalato nutrimento. onde e parso ad alcuni che egli non nutrisca punto i quali sono basteuolmente cofutati nel terzo libro della dieta ne i morbi acuti, libro d'Hippocrate da alcuni intitolato contra le sentenze guidie, da altri della ptissana, in cio errando gli uni, & gli altri, come in quel commentario sopra quel libro scritto dimostrato habbiamo, ma la somma e questa, che a i uecchi, & generalmente a tutti i corpi di natura fredda, il mele e proficuo: ma a i uigorosi et caldi in collera si conuerte, & oltre dicio che egli poco ci nutrisce, non si conuertendo in collera, ma se cio gli occorre non nutrisce punto, & e cosa chiara, che noi diciamo da quello generarsi collera pallida et rosa, ma non nera. Perche s'è detto gia molte fiate che i medici in molti luoghi chiamano questa tale semplicemente collera, senza gionta di colore, et tutte l'altre con nome di colore. Ma ueggiamo tutte l'altre accettò la porracea, quando il corpo grauamente amala, ispurgar si. Ma la rossa e pallida, e la porracea anchora, spesse uolte fuori di malatia, pel uomito e pel cesso si spurgano.

Del uino. Cap. XXXVIII.

Che il uino sia una delle cose nutritiue ogn'uno il

con-

confessa. Perche se ogni cosa, chi nutrisce, e alimento, si direbbe, che il uino fosse della generatione de gli alimenti. Ma alcuni medici dicano questo nõ douersi chiamare alimēto, pche nel commune parlare il bere e dal cibo separato, & però si chiama bere, si come il cibo esca, & cosa da māgiare. Per tali ragioni adunq; giu dican il uino nõ si douer chiamare alimento. Tuttauia confessano, che egli nutrisce, il che fa al caso nostro, & se concedono anchora certe altre cose essere nutritiue non uolendo pero che si chiamino alimenti, quantunque metrichino, ci concederanno anchora che al trattato de gli alimenti, si gionga questo breue discorso del uino, perche le uirtù da Hippocrate nel libro della dieta ne i morbi acuti cōmemorate, non sono come di alimenti, ma come di medicamēti, quelle habbiamo noi esplicate nel terzo cōmentario sopra quel libro fatto, & nell'opra della therapeutica, & in quella della sanità: nel presente discorso trattare mo delle differenze sue, come alimento, da qui incominciando. Tra tutti i vini i rossi & insiememente grossi sono a generar sangue habilissimi, leggermente in quello tramutādosì: dopo questi i neri dolci & grossi, a i quali seguitan quelli, che sono rossi di colore, et neri ma di corporatura grossa, da qualità costrettina accompagnata, tra questi nutricano meno i biāchi, insiememente grossi & austeri, ma sono di menomo nutrimento tra gli altri quelli chi sono di colore bianchi & di corporatura tenui, quasi all'acqua pari, a fare l'hidromele habile. Ma che i uini grossi siano piu nutritiui, la natura loro il dubiara, et la isperienza anchora. Ma meglio si digeriscono nel uētricolo

tricolo i dolci, & meglio si distribuiscono de gli austeri per essere piu caldi di natura, i molti grossi piu tardi si digeriscono et si distribuiscono. Nondimeno se truoueranno il uentricolo tanto robusto, che da quello si digeriscano darāno al corpo piu copioso nutrimento, oltre di cio e manifesto, che si come q̃sti sono a nutrir il corpo a i tenui superiori, cosi sono a puocar l'orina inferiori.

Di cibi con sale conditi. Cap. XL.

Habbiamo differito il ragionamento di cibi con sale conditi, & di mezzani, al fin dell'opra. Accio adunq; non si trallafino, sarā opportuno a dire della natura loro. I corpi de gli animali di carne dura & escrementosa, sono a condir con sale idonei. Chiamo escrementosa quella, che in se contiene humiditā pituitosa. La quale quanto piu sara abondante, & piu grossa, tanto la carne sara migliore, se con sale sia condita. Ma quelli chi sono di fatezza di corpo o molto molle, o molto dura, & poco escrementosa, sono a condir con sale inhabili cōciosi acosa che la virtu del sale, come nell'opra di medicamenti semplici detto habbiamo, e composta. Perche egli sottiglia & risolue la superfluita de gli humori, di que corpi. Che con sale si condiscono, & piu, costi pa i corpi, & li cōsolidā, la doue la spumanitri, et il fongoso aphronitro ben ponno sottigliare, et risolvere, ma non gia ponno costringere et condensare, i corpi adunque naturalmente secchi per lo spargimento del sale disseccati, diuentano a mangiar non buoni. Hauendo un certo huomo uoluto prouare di salar la lepre, la fece alle donnole disseccate pare. Ma le carni di porci grassi et di fiorita età sono a condir con sale habili, dal
l'un

IL TERZO

l'un & l'altro incommodo lontane, cio è dalla siccità di uecchi, & dalla immoderata humidità di nouelli. Perche si come i corpi secchi salati diuentano à i cuoi simili, cosi quelli che aboundano di souerchia humidità conditi con sale rancidiscono. Per tal cagione i pesci di carne molle, & senza escremento, quali sono i salsatili nomati, & gli asinelli, cio è, scarni, chi uiuono in puro mare, non sono à condir con sale habili. Ma i coracini, cio è corui le pelamide, i milli, le sarde, & le sardene, & i chiamati saxatina, & salsamenta, sono à condir con sale idonei. Oltre di cio tra gli animali marini i pesci grandi conditi con sale diuentano migliori. Perche questi anchora sono di carne escrementosa, ma i barboni non sono ad esser salati idonei, per essere la carne loro dura, & di escremento libera, onde si fa chiaro, quegli essere malageuolissimi à digerire, i quali cōditi con sale duri, neruigni, & a cuoi simili diuentano ma quelli chi sono all'opposito di questi diueutano sottili, & mangiati sottigliano i groschi, & uiscosi humori, ma tra quelli che io ho isprimentati, i chiamati da gli antichi medici sardi salsamenti, & hoggidi sarde si chiamano, a me parono di tutti i piu prestanti. Et i mylli che uengano di ponto dopo questi tengono il secondo luogo i corui, & le pelamide, & saxatiui chiamati.

Di cibi mezzani. Cap. XLI.

In ciascheduna differenza di quelle, che io ho detto ritrouarsi ne gli alimēti, ne sono certi mezzani, per che tra quelli di carne molle, & di carne dura ne trouerai alcun mezzano, cioe ne duro ne molle, parimente
tra

*tra quelli chi sotigliano , & che ingrossano , & quelli
chi riscaldano & chi refrigeran, & chi disseccano, &
chi inhumidiscono , ma a quegli animali chi seruano la
natura loro intiera, si conuengano cibi a tal natura cõ
decenti, a quelli poscia che dal principio hanno cõtrat
to mal temperamẽto, ouero l'hanno poi acquistato, nõ
gioua il mangiar cose a tal natura somiglianti , ma le
contrarie, perche si conserua con cose simili questo, che
naturalmente sia ben temperato, si come quello che e
malamente temperato, con i contrarij al proprio tem
peramento si riduce, tal che ciaschedune le nature de
gli animali otteneranno il loro conueniente mezzo: co
me per essemplio il tale e dell'huomo , el tale del cane
et cosi de gli altri tutti, oltre di cio a quest'huomo par
ticularmente tale secondo questa & quella età, & an
chora secondo il modo del uiuere, & secondo le diffe
renze di costumi, & delle regioni, nelle quali già longo
tempo son uissuti.*

**Il fine del terzo & vltimo libro della natura
de gli alimenti.**

L A V S D E O .

I N V E N E T I A .

Apresso Ioanni Bariletto.

M D L X I I .



